Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

MC32J7055C*



Spis treści

Korzystanie z instrukcji obsługi 4

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole: 4

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 5

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 5
Prawidłowe usuwanie produktu (Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) 13

Instalacja 14

Akcesoria 14
Miejsce montażu 16
Taca obrotowa 16

Konserwacja 17

Czyszczenie 17
Wymiana (naprawa) 19
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia 19

Skrócona instrukcja obsługi 20

Funkcje kuchenki 21

Kuchenka 21
Panel sterowania 22

Korzystanie z kuchenki 23

Jak działa kuchenka mikrofalowa 23
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki 24
Ustawianie godziny 24
Gotowanie/Podgrzewanie 25
Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw 26
Dostosowywanie czasu pracy 27
Zatrzymywanie pracy kuchenki 27
Ustawianie trybu oszczędzania energii 28
Korzystanie z funkcji smażenia bez tłuszczu 29
Zasady smażenia bez tłuszczu 30
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania 32
Zasady automatycznego gotowania 33
Korzystanie z funkcji zdrowego gotowania 36
Zasady zdrowego gotowania 37
Korzystanie z funkcji rośnięcie ciasta/jogurt 39
Wskazówki dotyczące przygotowywania ciasta/jogurtu 40
Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania 41

Zasady szybkiego rozmrażania 42
Korzystanie z funkcji automatycznego podgrzewania/gotowania 43
Zasady automatycznego podgrzewania i automatycznego gotowania 44
Korzystanie z talerza teflonowego 45
Konwekcja 47
Grillowanie 48
Wybór akcesoriów 49
Połączenie mikrofal i grilla 49
Tryb łączony mikrofal i gotowania konwekcyjnego 51
Wyłączanie sygnału dźwiękowego 53
Korzystanie z blokady rodzicielskiej 53
Włączanie i wyłączanie tacy obrotowej 54

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych **55**

Zasady przygotowywania potraw **57**

Mikrofale 57
Gotowanie 57
Podgrzewanie 62
Podgrzewanie płynów 63
Podgrzewanie odżywek dla dzieci 63
Uwaga: 63
Rozmrażanie 66
Grill 68
Mikrofale + Grill 68
Konwekcja 71
Mikrofale + Konwekcja 71
Wskazówki i przydatne porady 74

Rozwiązywanie problemów **75**

Rozwiązywanie problemów 75
Kody informacyjne 81

Parametry techniczne **82**

Korzystanie z instrukcji obsługi

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcje obsługi zawierają cenne informacje na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej dotyczące:

- zasad bezpieczeństwa,
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych,
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.
- wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.

PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

MC32J7055CT_EO_DE68-04319G-00_PL.indd 4 2/16/2015 6:00:05 PM

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

NALEŻY ZAWSZE PRZESTRZEGAĆ NINIEJSZYCH ZASAD BEZPIECZEŃSTWA.

PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z KUCHENKI NALEŻY ZASTOSOWAĆ SIĘ DO NINIEJSZYCH INSTRUKCJI.

Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — muszą one najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczne.

OSTRZEŻENIE: Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich wybuch.

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do używania:

- w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w budynkach rolniczych;
- przez klientów hoteli, moteli ani innych miejscach oferujących zakwaterowanie;
- w pensjonatach.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej bez nadzoru dorosłych wyłącznie po wyjaśnieniu im, jak bezpiecznie obsługiwać to urządzenie, oraz jakie ryzyko wiąże się z jego niewłaściwym użytkowaniem.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE: Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem.

W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

OSTRZEŻENIE: Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.

OSTRZEŻENIE: Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

Urządzenie to nie jest przeznaczone do montażu w pojazdach drogowych, przyczepach kempingowych ani pojazdach podobnego typu.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

Urządzenie należy umieścić we właściwej pozycji i na odpowiedniej wysokości, aby zapewnić dostęp do komory kuchenki i przycisków sterowania.

Przed użyciem kuchenki po raz pierwszy należy włączyć ją na 10 minut z umieszczonym wewnątrz naczyniem z wodą.

Gdy z kuchenki dobiegają dziwne hałasy, czuć dziwny zapach lub wydobywa się z niego dym, należy natychmiast odłączyć zasilanie i skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

Kuchenka jest przeznaczona do używania wyłącznie na blacie (jako urządzenie wolnostojące). Nie wolno umieszczać urządzenia w szafce.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Tylko funkcja kuchenki – opcjonalnie

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z trybu łączonego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Nie należy używać myjki parowej.

OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą się nagrzewać.

Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi.

Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą samodzielnie czyścić ani naprawiać urządzenia.

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

Drzwiczki i zewnętrzne powierzchnie kuchenki mogą się nagrzewać podczas pracy urządzenia.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE

Modyfikacja lub naprawa urządzenia może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu.

Nie wolno podgrzewać płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach z wykorzystaniem funkcji kuchenki mikrofalowej.

Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzejnika i materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w miejscach wilgotnych, zatłuszczonych lub zakurzonych i w miejscach wystawionym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych czy wody oraz narażonych na wyciek gazu. Kuchenkę należy ustawić równo względem ziemi.

Urządzenie należy właściwie uziemić zgodnie z przepisami lokalnymi i krajowymi.

Z bolców i styków wtyczki zasilania należy regularnie usuwać suchą szmatką wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy wodę.

Przewodu zasilającego nie wolno naciągać, nadmiernie zginać ani stawiać na nim ciężkich przedmiotów.

W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LP itp.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, nie dotykając wtyczki zasilania.

Nie wolno dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.

Nie wolno wyłączać urządzenia przez odłączenie wtyczki zasilania, gdy urządzenie pracuje.

Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.



Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani uderzać go.

Nie należy umieszczać urządzenia nad delikatnymi przedmiotami, takimi jak zlewy czy wyroby szklane.

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać benzyny, rozpuszczalnika, alkoholu, myjki parowej ani myjki wysokociśnieniowej.

Należy upewnić się, że napięcie, częstotliwość i natężenie prądu są takie same, jak w specyfikacji produktu.

Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno korzystać z rozgałęźników, przedłużaczy ani transformatorów prądu.

Nie wolno zawieszać przewodu zasilającego na metalowych obiektach, kłaść przewód zasilający między obiektami ani wciskać go za urządzenie.

Nie wolno używać uszkodzonych wtyczek, przewodów zasilających lub poluzowanych gniazd. Gdy wtyczka lub kabel zasilania są uszkodzone, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów w urządzeniu, na nim ani na jego drzwiczkach.

Nie wolno rozpylać na powierzchni kuchenki substancji lotnych, takich jak środek owadobójczy.

Nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych w kuchence. Należy zachować szczególną ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol, ponieważ opary alkoholu mogą się zetknąć z gorącymi częściami kuchenki.

Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.

OSTRZEŻENIE: Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń: ZAWSZE o wyłączeniu kuchenki należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać.

W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY:
- Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
- Załóż czysty, suchy opatrunek.
- Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.

Nie wolno wkładać do wody tacy ani podstawy bezpośrednio po zakończeniu gotowania, ponieważ może to prowadzić do ich uszkodzenia.



Urządzenie nie służy do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować jego temperatury. Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego płynu.

⚠ **PRZESTROGA**

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itp.

Należy usunąć metalowe zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb.

Przyczyna: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.

Aby zapobiec nadmiernemu podgrzaniu lub przypaleniu jedzenia, dla mniejszych ilości pożywienia należy stosować krótszy czas gotowania.

Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie. Należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp.

Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Może to też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. Kuchenka pozostanie wyłączona do czasu ostygnięcia.

Zawsze podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia oparzeń.

Płyny należy zamieszać w czasie lub po zakończeniu podgrzewania. Po zakończeniu podgrzewania należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby uniknąć gwałtownego wrzenia płynu.

W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki w celu uniknięcia poparzenia gorącym powietrzem lub parą.

Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Kuchenka mikrofalowa zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w niej szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofale w razie przypadkowego włączenia kuchenki.

Kuchenkę należy zainstalować z zachowaniem odstępów określonych w niniejszej instrukcji obsługi. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej)

Zachować ostrożność podczas podłączania innych urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Środki ostrożności zapobiegające możliwej ekspozycji na nadmierne działanie promieniowania mikrofalowego. (Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej).

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

A. Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

B. NIE WOLNO umieszczać żadnych przedmiotów między przednią częścią kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.

C. W przypadku uszkodzenia kuchenki NIE WOLNO jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:

1) drzwiczki (nie mogą być wygięte)
2) zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
3) uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające

D. Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

Firma Samsung obciąży użytkownika kosztami za wymianę elementów akcesoryjnych lub naprawę uszkodzeń kosmetycznych, jeśli powstały z winy użytkownika. Powyższy warunek dotyczy następujących uszkodzeń.

A. Wgniecione, porysowane lub złamane drzwiczki czy uchwyty oraz podobne uszkodzenia panelu zewnętrznego lub panelu sterowania.

B. Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznik lub druciana podstawka.

- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego zamierzonym przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Ostrzeżenia i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ przedstawiona instrukcja obsługi dotyczy różnych modeli, funkcje Twojej kuchenki mikrofalowej mogą się nieznacznie różnić od tych opisanych w niniejszej instrukcji. Dodatkowo, nie wszystkie znaki ostrzegawcze mogą mieć zastosowanie.
  W przypadku jakichkolwiek pytań lub uwag skontaktuj się z najbliższym centrum serwisowym lub uzyskaj pomoc i informacje online na stronie www.samsung.com.

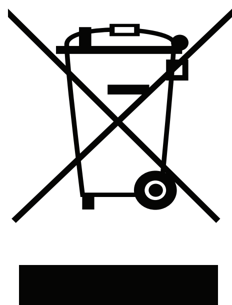
- Niniejsza kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno podgrzewać taśm materiałowych lub poduszek wypełnionych ziarnem, ponieważ może to doprowadzić do poparzeń lub pożaru. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użyciem urządzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

Definicja grupy produktu

Jest to urządzenie z grupy 2, klasy B ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.

Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

Prawidłowe usuwanie produktu (Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



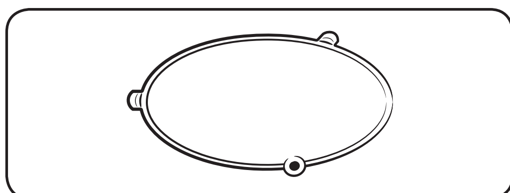
(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.
W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.
Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

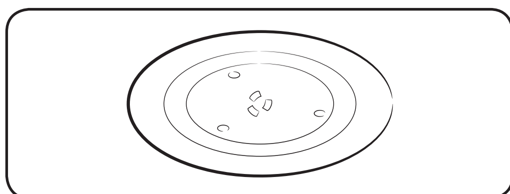
Instalacja

Akcesoria

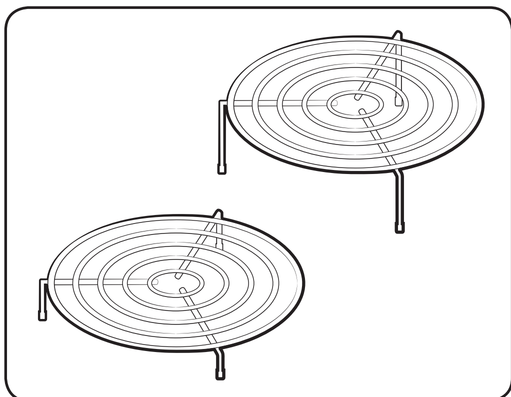
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.



01 Pierścień obrotowy, który umieszcza się na środku kuchenki.
Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.

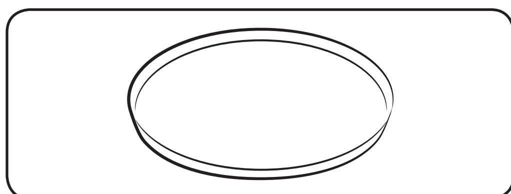


02 Taca obrotowa, którą umieszcza się na pierścieniu obrotowym; jej środkowa część spoczywa na łączniku.
Przeznaczenie: Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.



03 **Wysoka podstawa,** i niska podstawa, umieszczane na tacy obrotowej.

Przeznaczenie: Metalowe podstawy mogą być używane do przygotowywania dwóch potraw jednocześnie. Mała potrawa może być umieszczona na tacy obrotowej, a druga – na podstawie. **Podstawy mogą być używane do grillowania, gotowania konwekcyjnego oraz gotowania w trybie łączonym.**



04 **Talerz teflonowy**, patrz strona 45.

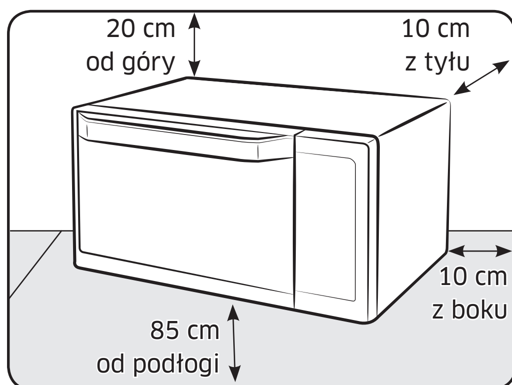
Przeznaczenie: Talerz teflonowy umożliwia lepsze przyrumienienie potraw przygotowywanych przy użyciu trybu mikrofal lub trybu łączonego z grillem Pozwala to uzyskać chrupiące ciasto lub spód pizzy.

⚠ PRZESTROGA

NIE WOLNO używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego ani tacy obrotowej.

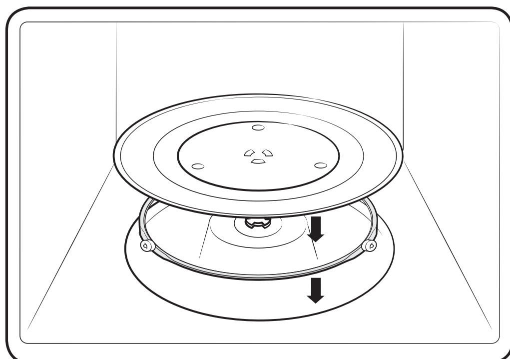
Instalacja

Miejsce montażu



- Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu innej kuchenki mikrofalowej lub kaloryfera.
- Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, na wysokości ok. 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.
- Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając co najmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.
- Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki. Jeśli zajdzie taka potrzeba, należy używać wyłącznie zatwierdzonych przedłużaczy.
- Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

Taca obrotowa



Wyjmij wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.

Konserwacja

Czyszczenie

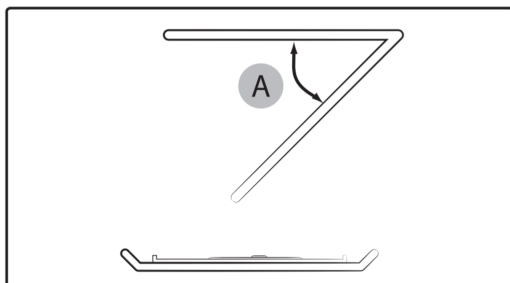
Regularne czyszczenie kuchenki zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki, ich powierzchnie uszczelniające, tacę obrotową i pierścień obrotowy (w zależności od modelu).
Jeśli drzwiczki z trudnością się otwierają lub zamykają, najpierw należy sprawdzić, czy na uszczelnieniach drzwiczek nie ma zanieczyszczeń. Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni kuchenki należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wypłucz i osusz.

Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

1. W pustej kuchence na tacy obrotowej umieścić szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego.
2. Podgrzewać przez 10 minut na pełnej mocy.
3. Po zakończeniu cyklu zaczekać do ostygnięcia kuchenki. Następnie otworzyć drzwiczki i wyczyścić komorę.

Konserwacja

Czyszczenie kuchenek z obrotowym elementem grzejnym



Aby wyczyścić górną część komory kuchenki, można obrócić element grzejny o 45° (A) w dół, jak pokazano na rysunku. Ułatwi to czyszczenia górnej powierzchni komory. Po zakończeniu czyszczenia należy przywrócić element grzejny do pierwotnego położenia.

⚠ PRZESTROGA

- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek powinny być zawsze czyste, aby zapewnić ich poprawne otwieranie i zamykanie. W przeciwnym razie może to spowodować skrócenie okresu używania kuchenki.
- Nie wolno wlewać wody do otworów wentylacyjnych kuchenki.
- Do czyszczenie nie wolno używać środków ściernych ani substancji chemicznych.
- Wnękę kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

Wymiana (naprawa)

⚠ OSTRZEŻENIE

Kuchenka nie zawiera elementów do samodzielnego demontażu przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać urządzenia lub wymieniać jego elementów.

- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać wymiany samodzielnie.
- Jeśli obudowa zewnętrzna kuchenki ulegnie uszkodzeniu, najpierw należy odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć przewód zasilający i umieścić je w suchym, niezakurzonym miejscu. Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

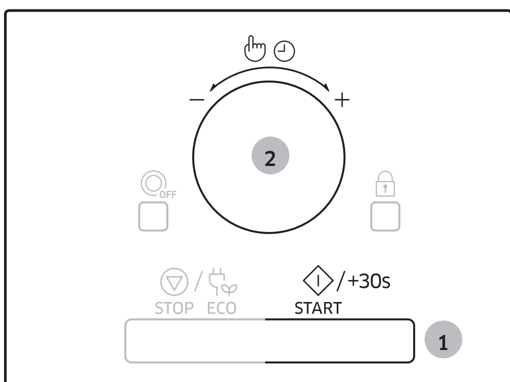
Skrócona instrukcja obsługi



Przygotowywanie posiłku.

Umieść potrawę w kuchence.
Naciśnij przycisk **START/+30s**.

Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę.
Po zakończeniu gotowania:
1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

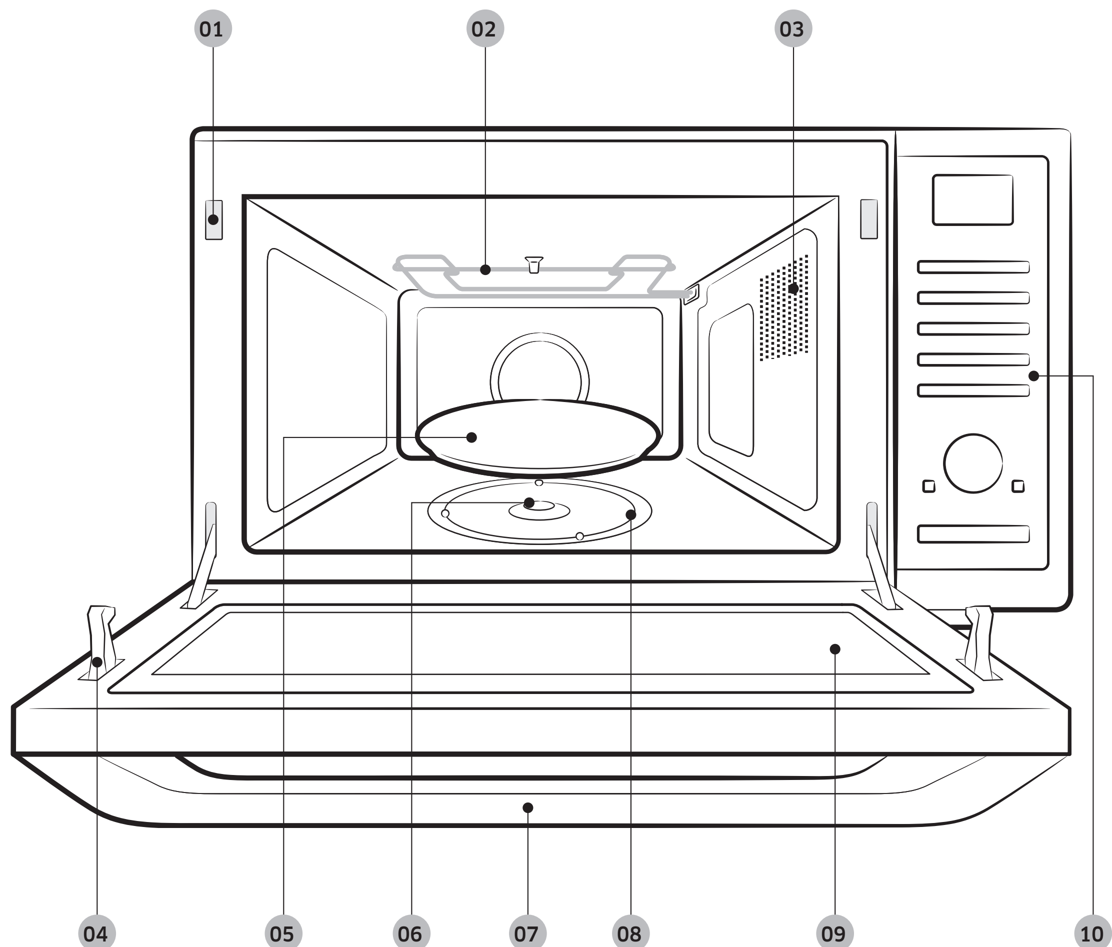


Wydłużenie czasu gotowania o 30 sekund.

1. Naciśnij przycisk **START/+30s** raz lub więcej razy, aby kilkakrotnie wydłużyć czas o 30 sekund.
2. Czas można ustawić, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**.

Funkcje kuchenki

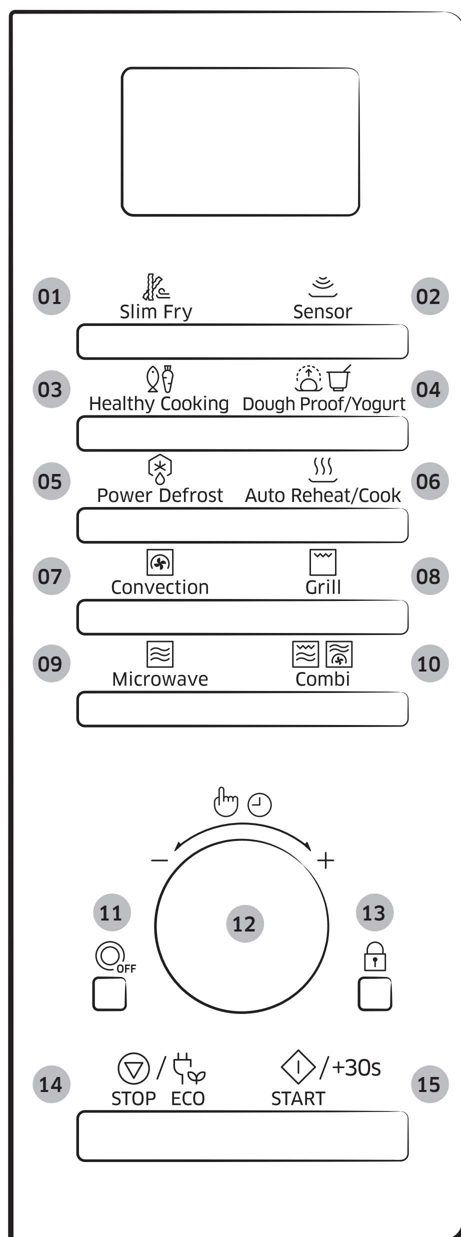
Kuchenka



01 Otwory blokady bezpieczeństwa
02 Element grzejny
03 Otwory wentylacyjne
04 Zatrzaski drzwiczek
05 Taca obrotowa
06 Łącznik
07 Uchwyt drzwiczek
08 Pierścień obrotowy
09 Drzwiczki
10 Panel sterowania

Funkcje kuchenki

Panel sterowania



01 Przycisk Smażenie bez tłuszczu
02 Przycisk Automatyczne gotowanie
03 Przycisk Zdrowe gotowanie
04 Przycisk Rośnięcie ciasta/Jogurt
05 Przycisk Szybkie rozmrażanie
06 Przycisk Automatyczne podgrzewanie/ Gotowanie
07 Przycisk Konwekcja
08 Przycisk Grill
09 Przycisk Mikrofale
10 Przycisk Tryb łączony
11 Przycisk Wł./Wył. tacy obrotowej
12 Pokrętło Wielofunkcyjne
13 Przycisk Blokady rodzicielskiej
14 Przycisk Stop/Ekologiczny
15 Przycisk Start/+30s

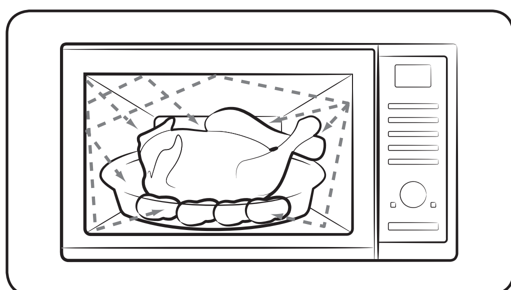
Korzystanie z kuchenki

Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.
Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania,
- podgrzewania,
- gotowania.

Zasada działania.



1. Mikrofale generowane przez magnetron ulegają odbiciom wewnątrz kuchenki i rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofale są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.
3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:
   - ilości i gęstości,
   - zawartości wody,
   - temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).

⚠ **PRZESTROGA**

Ponieważ wnętrze pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki. Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

- równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

Korzystanie z kuchenki

Sprawdzanie poprawności działania kuchenki

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. W razie wątpliwości należy zapoznać się z rozdziałem „Rozwiązywanie problemów” na stronie 75-80.

UWAGA

Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchence. W przypadku korzystania z innego poziomu mocy niż maksymalny (100 % = 900 W) zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

Otwórz drzwiczki kuchenki przy użyciu uchwytu u góry drzwiczek.
Umieść szklankę wody na tacy obrotowej.
Zamknij drzwiczki



Naciśnij przycisk **START/+30s** i ustaw czas na 4 lub 5 minut, naciskając przycisk **START/+30s** odpowiednią ilość razy.

Efekt: Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4 lub 5 minut. Po tym czasie woda powinna zawrzeć.

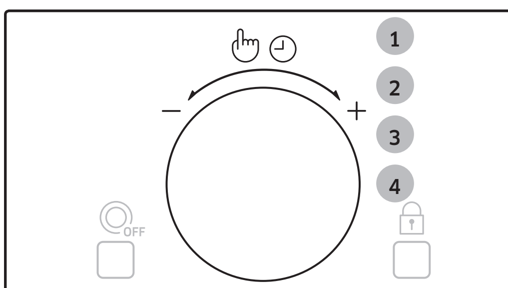
Ustawianie godziny

Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „88:88”, a następnie „12:00”. Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej,
- po awarii zasilania.

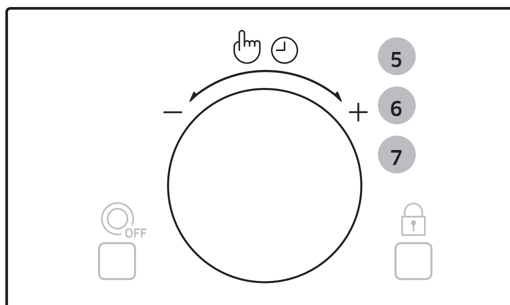
UWAGA

Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.



1. Naciśnij **Pokrętło wielofunkcyjne**.
2. Obróć **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić format wyświetlania godziny. (12- lub 24-godzinny)
3. Naciśnij **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby zakończyć konfigurację.
4. Obróć **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić godzinę.

Korzystanie z kuchenki



5. Naciśnij **Pokrętło wielofunkcyjne**.
6. Obróć **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić minuty.
7. Po wyświetleniu właściwego czasu naciśnij **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby uruchomić zegar.
   Efekt: Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

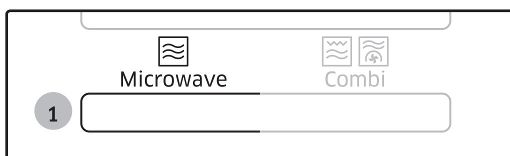
Gotowanie/Podgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

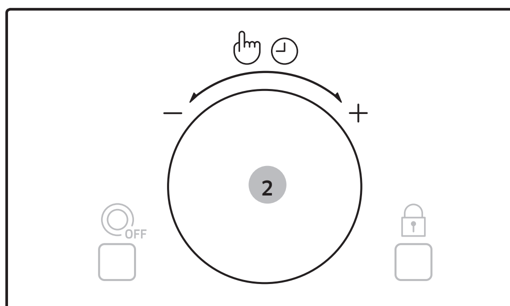
⚠ PRZESTROGA

Należy ZAWSZE sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Nigdy nie włączaj pustej kuchenki mikrofalowej.

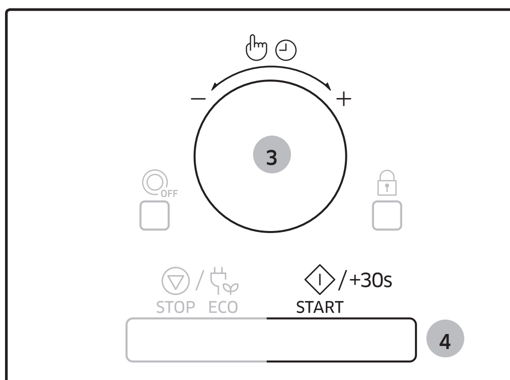


1. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofale)**.
   Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
   (tryb mikrofal)



2. Obróć **Pokrętło wielofunkcyjne**, aż zostanie wyświetlony odpowiedni poziom mocy. Następnie naciśnij **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić poziom mocy.
   - Jeśli poziom mocy nie zostanie wybrany w ciągu 5 sekund, nastąpi automatyczny powrót do etapu ustawiania czasu gotowania.

Korzystanie z kuchenki



3. Ustaw czas gotowania, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**.
Efekt: Zostanie wyświetlony czas przygotowania.

4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę.
Po zakończeniu gotowania:
1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw

Funkcja regulacji poziomu mocy umożliwia dostosowanie ilości rozproszonej energii, a w rezultacie czasu wymaganego do ugotowania lub podgrzania pożywienia, w zależności od jego rodzaju i ilości.
Do wyboru jest sześć poziomów mocy.

Poziomy mocy	Wartość procentowa	Wyjście
WYSOKI	100 %	900 W
PODWYŻSZONY	67%	600 W
ŚREDNI	50 %	450 W
OBNIŻONY	33%	300 W
ROZMRAŻANIE	20 %	180 W
NISKI	11%	100 W

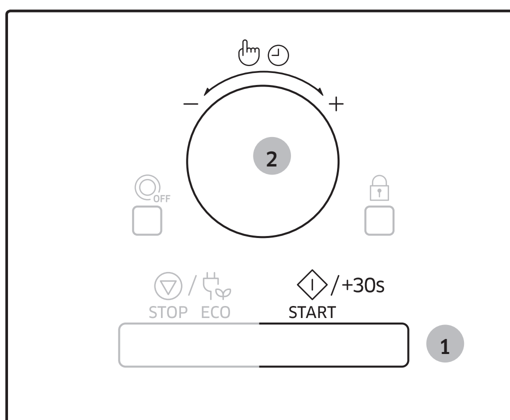
Czasy przygotowania podawane w przepisach oraz w niniejszej instrukcji odpowiadają określonym dla nich poziomom mocy.

Jeśli zostanie wybrany...	Czas przygotowania musi zostać...
wyższy poziom mocy	zmniejszony
niższy poziom mocy	zwiększony

Dostosowywanie czasu pracy

Możesz zwiększyć czas gotowania, naciskając przycisk **START/+30s**.
Każde naciśnięcie dodaje 30 sekund do czasu gotowania.

- Można również w dowolnej chwili sprawdzić postęp przygotowania potrawy, otwierając drzwiczki, oraz
- Wydłużyć pozostałą ilość czasu przygotowania.



Sposób 1
Aby wydłużyć czas pracy kuchenki, naciśnij przycisk **START/+30s**. Każde naciśnięcie powoduje wydłużenie czasu o kolejne 30 sekund.

- Przykład: Aby wydłużyć czas o trzy minuty, naciśnij przycisk **START/+30s** sześć razy.

Sposób 2
Obróć **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić czas gotowania.

- Aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania, obróć Pokrętło wielofunkcyjne odpowiednio w prawo lub w lewo.

Zatrzymywanie pracy kuchenki

Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

- sprawdzić stan pożywienia,
- przełożyć lub zamieszać pożywienie,
- odstawić pożywienie do ostygnięcia.

Aby zatrzymać pracę kuchenki…	W tym celu…
Na chwilę	Na chwilę: otwórz drzwiczki i naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**. Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić pracę kuchenki, ponownie zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START/+30s**.
Całkowicie	Całkowicie: naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)** jeden raz. Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia kuchenki, ponownie naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**.

Korzystanie z kuchenki

Ustawianie trybu oszczędzania energii

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii.



- Naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**.
  Efekt: Wyświetlacz zostanie wyłączony.
- Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, wystarczy otworzyć drzwiczki lub nacisnąć przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**, po czym na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas. Kuchenka jest gotowa do użycia.

UWAGA

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

Jeżeli podczas wybierania ustawień lub gdy urządzenie działa w trybie tymczasowego zatrzymania nie zostanie wybrana żadna funkcja, ustawienie zostanie anulowane, a po 25 minutach wyświetli się zegar.

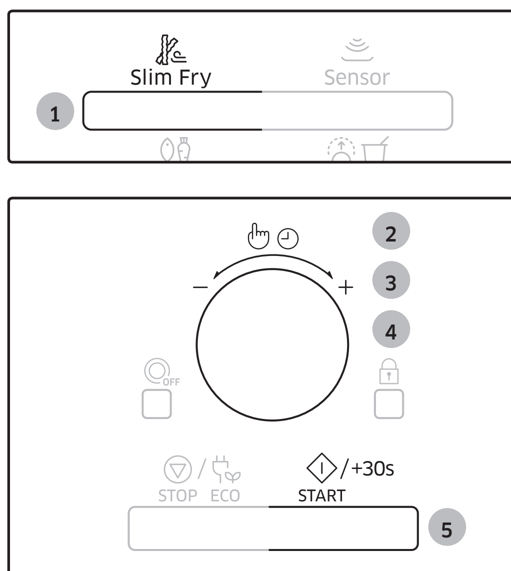
Lampa kuchenki wyłącza się po 5 minutach, gdy drzwiczki są otwarte.

Korzystanie z funkcji smażenia bez tłuszczu

Funkcja **Smażenie bez tłuszczu** umożliwia korzystanie z 12 fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania.
Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.
Za pomocą przycisku **Slim Fry (Smażenie bez tłuszczu)** można wybrać kategorię przyrządzanej potrawy.
Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

UWAGA

- Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę
- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.



1. Naciśnij przycisk **Slim Fry (Smażenie bez tłuszczu)**.
2. Wybierz kategorię przyrządzanej potrawy, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**. Naciśnij **Pokrętło wielofunkcyjne**.
   1) Ziemniaki/Warzywa
   2) Owoce morza
   3) Kurczak
3. Wybierz rodzaj przyrządzanej potrawy, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Następnie naciśnij **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby wybrać rodzaj potrawy.
4. Wybierz wielkość porcji obracając **Pokrętła wielofunkcyjnego**.
5. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

Korzystanie z kuchenki

Zasady smażenia bez tłuszczu

W poniższej tabeli przedstawiono 12 automatycznych programów **Smażenie bez tłuszczu**. Zawiera ona informacje dotyczące wielkości potraw oraz odpowiednie instrukcje. W porównaniu do smażenia na patelni korzystając z tego programu, zużywa się mniej tłuszczu, a przygotowane potrawy są naprawdę smaczne. Program wykorzystuje połączone działanie funkcji gotowania konwekcyjnego, górnej grzałki i energii mikrofalowej.

1. Ziemniaki/Warzywa

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1 Mrożone frytki z piekarnika	300-350 g 450-500 g	Mrożone frytki rozłóż równomiernie na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. (Kuchenka będzie kontynuować gotowanie, jeśli potrawa nie zostanie obrócona). Odstaw na 1-2 minuty.
1-2 Mrożone krokiety ziemniaczane	200-250 g 300-350 g	Mrożone krokiety rozłóż równomiernie na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odstaw na 1-2 minuty.
1-3 Domowe frytki	300-350 g 450-500 g	Wybierz twarde lub średnio twarde ziemniaki i umyj. Obierz ziemniaki i pokrój je w kostkę 10 x 10 mm. Namocz w zimnej wodzie (przez 30 minut). Osusz je ręcznikiem, zważ i posmaruj oliwą z oliwek (5 g). Rozłóż frytki równomiernie na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. (Kuchenka będzie kontynuować gotowanie, jeśli potrawa nie zostanie obrócona). Odstaw na 1-2 minuty.
1-4 Zapiekane ziemniaki	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Umyj ziemniaki i pokrój je na trójkątne kawałki. Posmaruj oliwą z oliwek i posyp przyprawami. Umieść je przeciętą stroną na talerzu teflonowym. Umieść talerz na wysokiej podstawie. Odstaw na 1-3 minut.
1-5 Mrożone krążki cebuli	100-150 g 200-250 g	Rozłóż równomiernie na talerzu teflonowym mrożone panierowane krążki cebuli lub kalmara. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odstaw na 1-2 minuty.
1-6 Krojona cukinia	100-150 g 200-250 g	Umyj i pokrój cukinie. Posmaruj oliwą z oliwek (5 g) i posyp przyprawami. Rozłóż równomiernie plastry na talerzu teflonowym i umieść na wysokiej podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. (Kuchenka będzie kontynuować gotowanie, jeśli potrawa nie zostanie obrócona). Odstaw na 1-2 minuty.

2. Owoce morza

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1 Mrożone krewetki	200-250 g 300-350 g	Rozłóż mrożone panierowane krewetki równomiernie na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odstaw na 1-2 minuty.
2-2 Kotlety rybne	200-250 g 300-350 g	Rozłóż równomiernie mrożone panierowane kotlety rybne na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odstaw na 1-2 minuty.
2-3 Mrożone smażone kalmary	100-150 g 200-250 g	Rozłóż równomiernie mrożone panierowane krążki kalmara na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odstaw na 1-2 minuty.

3. Kurczak

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3-1 Mrożone kawałki kurczaka	200-250 g 300-350 g	Rozłóż równomiernie mrożone kawałki kurczaka na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. (Kuchenka będzie kontynuować gotowanie, jeśli potrawa nie zostanie obrócona). Odstaw na 1-2 minuty.
3-2 Pałeczki z kurczaka	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Zważ pałeczki, a następnie posmaruj oliwą i posyp przyprawami. Rozłóż je równomiernie na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obróć na drugą stronę; kuchenka przerwie proces smażenia. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Odstaw na 1-3 minut.
3-3 Skrzydełka z kurczaka	200-250 g 300-350 g	Zważ skrzydełka, a następnie posmaruj oliwą i posyp przyprawami. Rozłóż je równomiernie na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obróć na drugą stronę; kuchenka przerwie proces smażenia. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Odstaw na 1-2 minut.

Korzystanie z kuchenki

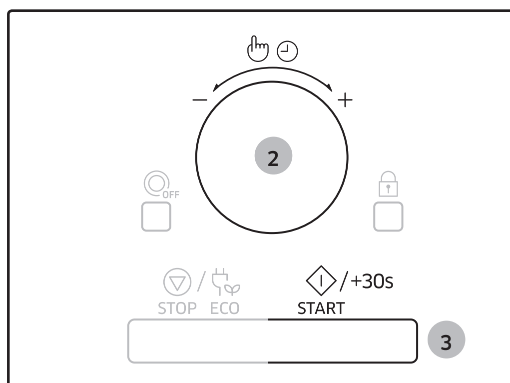
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania

Funkcja **Automatyczne gotowanie** umożliwia korzystanie z 8 fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Kategorię przyrządzanej potrawy można ustawić za pomocą **Pokrętła wielofunkcyjnego**. Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

UWAGA

Należy używać tylko naczyń, które są bezpieczne dla kuchenek mikrofalowych.





1. Naciśnij przycisk **Sensor (Automatyczne gotowanie)**.
2. Wybierz rodzaj przyrządzanej potrawy, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.
3. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Wyemitowane zostaną 3 sygnały dźwiękowe (jeden na minutę) przypominające o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

UWAGA

Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

UWAGA

Gdy temperatura wewnętrzna przekroczy 60 °C, na 3 minuty włączy się wentylator chłodzący. Do chwili schłodzenia kuchenki do odpowiedniej temperatury dla bezpiecznego użycia trybu automatycznego gotowania nie można użyć przycisku **Sensor (Automatyczne gotowanie)**.

Zasady automatycznego gotowania

Poniższa tabela przedstawia 8 programów automatycznego gotowania. Zawiera ona zalecane zakresy wag potraw, czynności po gotowaniu oraz odpowiednie instrukcje.
Na początku programu na wyświetlaczu zostanie wyświetlony czas automatycznego gotowania. Po tym czasie czas gotowania i poziom mocy zostaną obliczone automatycznie. Następnie wyświetli się pozostały czas gotowania. Proces gotowania jest kontrolowany przez system czujników dla wygody użytkownika.

⚠ **PRZESTROGA**

Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1 Napoje	150-250 g	Wlej napój (o temperaturze pokojowej) do ceramicznej filiżanki lub kubka. Podgrzewaj bez przykrycia. Postaw na środku tacy obrotowej. Pozostaw w pozycji stojącej wewnątrz kuchenki. Wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczynia z napojem (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące gotowania płynów). Odstaw na 1-2 minut.
2 Różyczki brokułów	200-500 g	Opłucz i oczyść świeże warzywa, na przykład brokuły, i przygotuj różyczki. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30-45 ml (2-3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania brokułów, pokrojonej cukinii, bakłażana, dyni i papryki. Odstaw na 1-2 minuty.
3 Plastry marchwi	200-500 g	Opłucz i oczyść świeże warzywa, na przykład marchew, następnie potnij na równe okrągłe plasterki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30-45 ml (2-3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania plastrów marchwi, różyczek kalafiora i rzepy. Odstaw na 1-2 minuty.

Korzystanie z kuchenki

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
4 Różyczki kalafiora	200-500 g	Opłucz i oczyść świeże warzywa, na przykład różyczki kalafiora, i przygotuj je. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30-45 ml (2-3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania brokułów, pokrojonej cukinii, bakłażana, dyni i papryki. Odstaw na 1-2 minuty.
5 Ziemniaki w mundurkach	200-800 g	Opłucz i oczyść ziemniaki, każdy o wadze 200 g. Posmaruj oliwą z oliwek i ponakłuwaj skórkę nożem. Ułóż w okręgu na tacy obrotowej. Odstaw na 2-3 minut.
6 Gotowanie makaronu	100-300 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 4 razy więcej wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu wymieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1-3 minut.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Umieść mini ravioli na głębokim talerzu ceramicznym. Umieść talerz na środku tacy obrotowej. Przykryj plastikową pokrywką. Odstaw na 2-3 minut.
8 Kawałki kurczaka	400-700 g	Posmaruj zimne kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść skórą do dołu na niskiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować gotowanie. Odstaw na 2-3 minuty.

Instrukcje dotyczące automatycznego gotowania

Czujnik umożliwia automatyczne przygotowywanie potraw, ponieważ wykrywa gazy wydzielane przez gotowane pokarmy.

- Podczas gotowania wydzielanych jest wiele gazów. Automatyczny czujnik umożliwia określenie właściwego czasu i poziomu mocy na podstawie wykrywanych gazów. W ten sposób eliminuje konieczność ustawiania czasu gotowania i poziomu mocy przez użytkownika.
- Kiedy podczas automatycznego gotowania pojemnik zostanie przykryty pokrywą lub folią, automatyczny czujnik wykrywa gazy wydzielane po nasyceniu pojemnika parą.

- Na krótko przed zakończeniem gotowania wyświetlany jest czas pozostały do końca procesu. Jeśli jest to konieczne w tym momencie należy zamieszać lub obrócić potrawę, aby zapewnić jej równomierne przygotowanie.
- Przed przygotowaniem potrawy z użyciem programu automatycznego gotowania, może ona zostać przyprawiona ziołami, przyprawami lub sosami. Uwaga — sól i cukier mogą powodować plamy spalenizny na potrawie. Dlatego te składniki należy dodawać po zakończeniu gotowania.

Przybory i pokrywa do gotowania automatycznego

- Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania z użyciem tej funkcji, należy przestrzegać wskazówek dotyczących wyboru odpowiednich pojemników i pokryw, wskazanych w schematach w niniejszej instrukcji.
- Należy zawsze używać pojemników, które można bezpiecznie stosować w kuchenkach mikrofalowych i ich pokryw lub folii plastikowej. W przypadku folii plastikowej należy odchylić jeden narożnik, aby umożliwić wydostawanie się pary w odpowiednim tempie.
- Należy zawsze używać pokrywy przeznaczonej do danego naczynia. Jeśli naczynie nie ma własnej pokrywy, należy użyć folii plastikowej.
- Pojemniki należy wypełniać co najmniej do połowy.
- Potrawy należy mieszać lub obracać pod koniec cyklu automatycznego gotowania, gdy na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie do ustawionego czasu.

Ważne

- Po zainstalowaniu kuchenki i podłączeniu jej do sieci elektrycznej nie należy wyciągać przewodu zasilającego z gniazdka. Aby zapewnić odpowiednią jakość gotowanych potraw, należy odczekać pewien czas wymagany do ustabilizowania czujnika gazu.
- Nie należy używać automatycznego czujnika do gotowania ciągłego, tj. gdy proces gotowania jest rozpoczynany natychmiast po zakończeniu poprzedniego procesu.
- Kuchenkę należy zainstalować w dobrze wietrzonym miejscu, aby zapewnić odpowiednie chłodzenie i przepływ powietrza oraz precyzyjną pracę czujnika.
- Aby zapewnić najlepsze wyniki gotowania, nie należy używać automatycznego czujnika, gdy temperatura otoczenia jest zbyt niska lub zbyt wysoka.
- Nie należy używać lotnych detergentów do czyszczenia kuchenki mikrofalowej. Gaz powstały po użyciu takiego detergentu może mieć niekorzystny wpływ na czujnik.
- Nie należy umieszczać kuchenki w pobliżu urządzeń emitujących gaz lub wysoki poziom wilgoci, ponieważ takie warunki uniemożliwiają prawidłową pracę automatycznego czujnika.
- Wnękę kuchenki należy zawsze utrzymywać w czystości. Rozlane płyny należy zetrzeć wilgotną ściereczką. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego.

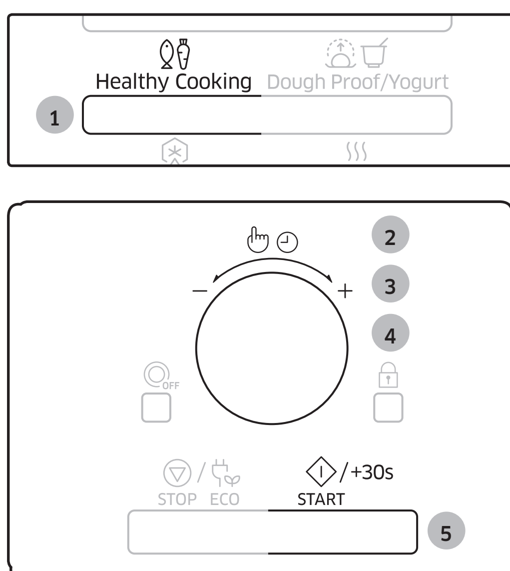
Korzystanie z kuchenki

Korzystanie z funkcji zdrowego gotowania

Funkcja Zdrowe gotowanie umożliwia korzystanie z 15 fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Wielkość porcji można ustawić za pomocą Pokrętła wielofunkcyjnego.

⚠ **PRZESTROGA**

Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.



Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

1. Naciśnij przycisk **Healthy Cooking (Zdrowe gotowanie)**.
2. Wybierz kategorię przyrządzanej potrawy, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**. Naciśnij **Pokrętło wielofunkcyjne**.
   1) Zboża/Makaron
   2) Warzywa
   3) Drób/Ryby
3. Wybierz rodzaj przyrządzanej potrawy, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Następnie naciśnij **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby wybrać rodzaj potrawy.
4. Wybierz wielkość porcji obracając **Pokrętła wielofunkcyjnego**.
5. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   Efekt: Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem. Po zakończeniu gotowania:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Zasady zdrowego gotowania

Poniższa tabela przedstawia ilości i odpowiednie instrukcje dla 15 programów funkcji **Zdrowe gotowanie**. Są one podzielone na następujące kategorie: Zboża/Makaron (1), Warzywa (2) oraz Drób/Ryby (3).

⚠ **PRZESTROGA**

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

1. Zboża/Makaron

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1 Ryż brązowy	150-200 g 200-250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 5-10 minut.
1-2 Komosa ryżowa	150-200 g 200-250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 1-3 minut.
1-3 Macaroni	100-150 g 200-250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 4 razy więcej wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu zamieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1-3 minut.

2. Warzywa

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1 Zielona fasolka	200-250 g 300-350 g	Opłucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 200-250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody; dla porcji 300-350 g użyj 45 ml wody (3 łyżki stołowe). Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 minuty.
2-2 Szpinak	100-150 g 200-250 g	Opłucz i oczyść szpinak. Umieść go w szklanej misie z przykrywką. Nie dodawaj wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 minut.
2-3 Obrane ziemniaki	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Umyj i obierz ziemniaki, pokrój je na połówki i włóż do szklanej misy z pokrywką. Dodaj 15-30 ml wody (1-2 łyżki stołowe). Po ugotowaniu zamieszaj. Jeśli gotowana jest większa ilości warzyw, zamieszaj je raz podczas gotowania. Odstaw na 3-5 minut.

Korzystanie z kuchenki

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-4 Zapiekanka ziemniaczana	400-450 g 800-850 g	Włóż świeżą zapiekankę ziemniaczaną do naczynia żaroodpornego. Postaw na dolnej tacy. Odstaw na 2-3 minut.
2-5 Bakłażany z grilla	100-150 g 200-250 g	Umyj bakłażany i pokrój je w plastry. Posmaruj olejem i posyp przyprawami. Rozłóż równomiernie plastry na wysokiej podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. (Jeśli nie obrócisz plastrów, kuchenka będzie działać przez cały czas). Odstaw na 1-2 minut.
2-6 Pomidory z grilla	400-450 g 600-650 g	Opłucz i oczyść pomidory. Pokrój je na połówki i umieść w naczyniu żaroodpornym. Posyp startym serem. Postaw naczynie na wysokiej podstawie. Odstaw na 1-2 minut.

3. Drób/Ryby

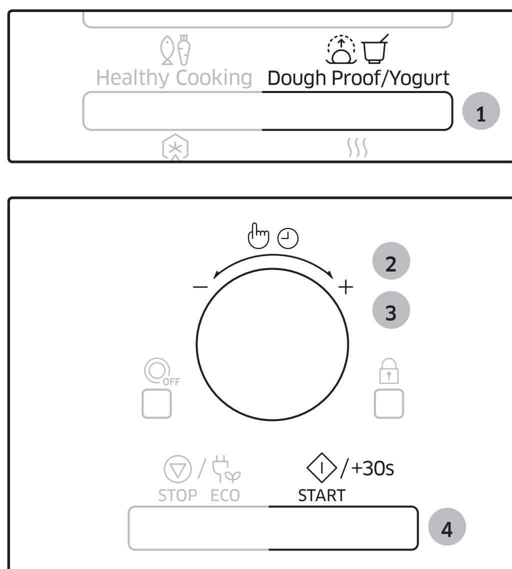
Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3-1 Piersi z kurczaka	300-350 g 400-450 g	Opłucz piersi z kurczaka i połóż na talerzu ceramicznym. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i ponakłuwaj ją. Umieść naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.
3-2 Piersi z indyka	300-350 g 400-450 g	Opłucz piersi z indyka i włóż je do głębokiego naczynia żaroodpornego. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i ponakłuwaj ją. Umieść naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.
3-3 Grillowane piersi z kurczaka	300-350 g 400-450 g	Opłucz piersi z kurczaka, zamarynuj je i połóż na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 2 minuty.
3-4 Filety rybne z grilla	200-300 g 400-500 g	Rozłóż równomiernie filety rybne na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 1-2 minuty.
3-5 Grillowane steki z łososia	200-250 g 300-350 g	Rozłóż równomiernie steki z ryby na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 2 minuty.
3-6 Pieczona ryba	300-350 g 400-500 g	Posmaruj skórę całej ryby (pstrąga lub dorady) olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 3 minuty.

Korzystanie z funkcji rośnięcie ciasta/jogurt

Funkcja **Rośnięcie ciasta/Jogurt** umożliwia korzystanie z 5 fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

Za pomocą **Pokrętła wielofunkcyjnego** ustaw kategorię Rośnięcie ciasta/Jogurt i naciśnij przycisk **Dough Proof/Yogurt (Rośnięcie ciasta/Jogurt)**.

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Dough Proof/Yogurt (Rośnięcie ciasta/Jogurt)**.
2. Wybierz opcję Dough Proof/Yogurt (Rośnięcie ciasta ciasta/Jogurt) i naciśnij **Pokrętło wielofunkcyjne**.
   1) Rośnięcie ciasta
   2) Jogurt
3. Wybierz rodzaj przyrządzanej potrawy, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**. Wybierz numer opcji, której chcesz użyć do gotowania, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Następnie naciśnij **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby wybrać rodzaj potrawy.
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

⚠ **PRZESTROGA**

Taca obrotowa nie jest uruchamiana podczas gotowania jogurtu.

Korzystanie z kuchenki

Wskazówki dotyczące przygotowywania ciasta/jogurtu

W poniższej tabeli przedstawiono informacje na temat korzystania z automatycznych programów rośnięcia ciasta drożdżowego i domowego jogurtu.

1. Rośnięcie ciasta

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1 Ciasto na pizzę	300-500 g	Umieść ciasto w misce odpowiedniej wielkości na niskiej podstawie. Przykryj folią aluminiową.
1-2 Masa na ciasto	500-800 g	Umieść ciasto w misce odpowiedniej wielkości na niskiej podstawie. Przykryj folią aluminiową.
1-3 Ciasto chlebowe	600-900 g	Umieść ciasto w misce odpowiedniej wielkości na niskiej podstawie. Przykryj folią aluminiową.

2. Domowy jogurt

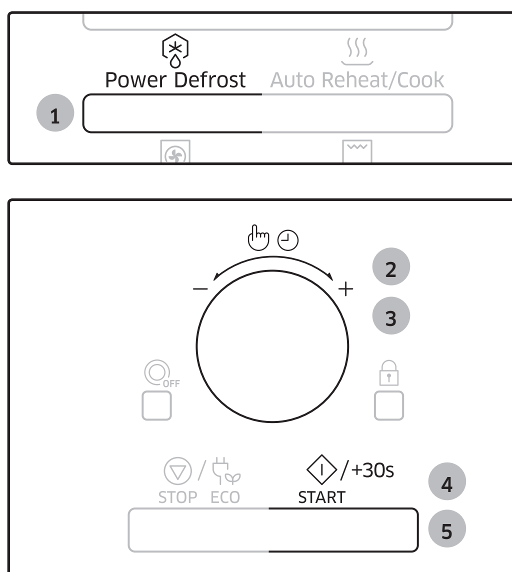
Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1 Małe kubki	500 g	Przelej 150 g jogurtu naturalnego do 5 ceramicznych kubków lub małych szklanych słoików (po 30 g w każdym). Dodaj 100 ml mleka do każdego kubka. Użyj mleka o przedłużonej trwałości (o temperaturze pokojowej, 3,5 % tłuszczu). Przykryj kubki folią kuchenną i umieść je w okręgu na tacy obrotowej. Po zakończeniu umieść na 6 godzin w lodówce. Za pierwszym razem zalecamy użycie fermentu jogurtowego.
2-2 Duża miska	500 g	Wymieszaj 150 g jogurtu naturalnego i 500 ml mleka o przedłużonej trwałości (o temperaturze pokojowej, 3,5 % tłuszczu). Przelej całość do szklanej miski. Przykryj miskę folią kuchenną i umieść ją na tacy obrotowej. Po zakończeniu umieść na 6 godzin w lodówce. Za pierwszym razem zalecamy użycie fermentu jogurtowego.

Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania

Funkcja **Szybkie rozmrażanie** umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, chleba, ciast i owoców. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie.
Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

UWAGA

Należy używać tylko pojemników, które można stosować w kuchenkach mikrofalowych.



Otwórz drzwiczki. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu ceramicznym, na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

1. Naciśnij przycisk **Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)**.
2. Wybierz rodzaj przyrządzanej potrawy, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Następnie naciśnij **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby wybrać rodzaj potrawy.
3. Wybierz wielkość porcji obracając **Pokrętła wielofunkcyjnego**.
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   Efekt:
   - Rozpocznie się rozmrażanie.
   - Podczas rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia
5. Naciśnij ponownie przycisk **START/+30s**, aby dokończyć rozmrażanie.
   Efekt: Po zakończeniu gotowania:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Zasady szybkiego rozmrażania

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy funkcji **Szybkie rozmrażanie**, ilości i odpowiednie zalecenia. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Mięso, drób lub rybę należy umieścić na płaskim talerzu szklanym, a chleb, ciasto i owoce na papierze kuchennym.

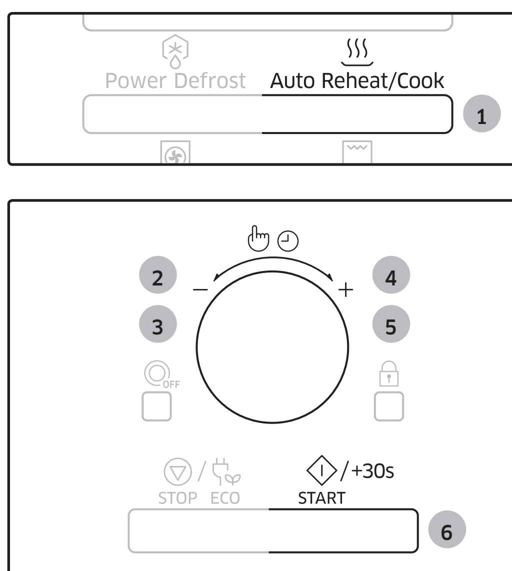
Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1 Mięso	200-1500 g	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20-90 minuty.
2 Drób	200-1500 g	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Odstaw na 20-90 minut.
3 Ryby	200-1500 g	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Odstaw na 20-80 minuty.
4 Chleb/Ciasto	125-1000 g	Umieść chleb płasko na kawałku papieru kuchennego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, biszkoptów i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami, a także ciast z dekoracją czekoladową. Odstaw na 10-60 minut.
5 Owoce	100-600 g	Rozłóż owoce równo w płaskim, szklanym naczyniu. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów owoców. Odstaw na 5-20 minut.

Korzystanie z funkcji automatycznego podgrzewania/gotowania

Funkcja **Automatyczne podgrzewanie/Gotowanie** umożliwia korzystanie z 6 fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Wielkość porcji można ustawić za pomocą **Pokrętła wielofunkcyjnego**.

⚠ **PRZESTROGA**

Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.



Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

1. Naciśnij przycisk **Auto Reheat/Cook (Automatyczne podgrzewanie/Gotowanie)**.
2. Obróć **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby wybrać kategorię gotowania. (Automatyczne podgrzewanie lub Automatyczne gotowanie).
3. Wybierz opcję Automatyczne podgrzewanie, naciskając **Pokrętło wielofunkcyjne**.
4. Wybierz rodzaj przyrządzanej potrawy, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Następnie naciśnij **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby wybrać rodzaj potrawy.
5. Wybierz wielkość porcji obracając **Pokrętła wielofunkcyjnego**.
6. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

   Efekt: Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem. Po zakończeniu gotowania:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina

Korzystanie z kuchenki

Zasady automatycznego podgrzewania i automatycznego gotowania

Poniższa tabela przedstawia ilości i odpowiednie instrukcje dotyczące funkcji automatycznego podgrzewania i gotowania.

⚠ **PRZESTROGA**

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

1. Automatyczne podgrzewanie

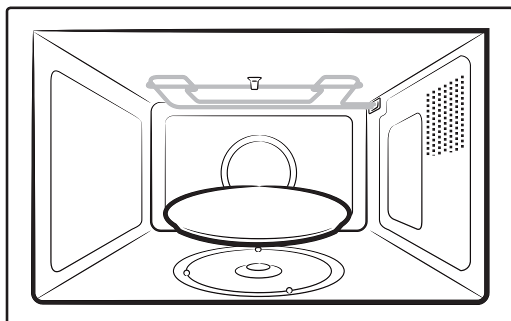
Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1 Gotowe danie (schłodzone)	300-350 g 400-450 g	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron). Odstaw na 2-3 minut.
1-2 Mrożona pizza	300-350 g 400-450 g	Połóż mrożoną pizzę na niskiej podstawie.
1-3 Mrożona lasagne	400-450 g 600-650 g	Włóż mrożoną lasagnę do naczynia żaroodpornego odpowiedniej wielkości. Umieść naczynie na niskiej podstawie. Odstaw na 3-4 minut.
1-4 Quiche (schłodzone)	600-650 g	Ten program jest odpowiedni do schłodzonego quiche. Wyjmij z opakowania i umieść w naczyniu. Umieść na tacy obrotowej w kuchence. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 1-2 minuty.

2. Automatyczne gotowanie

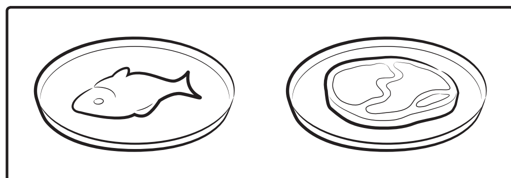
Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1 Pieczony kurczak	1100-1150 g 1200-1250 g	Posmaruj zimnego kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść piersią do dołu na środku niskiej podstawy. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować gotowanie. Odstaw na 5 minut.
2-2 Babeczki	250-300 g	Przełóż ciasto do 6–8 papierowych lub silikonowych foremek do babeczek (po 45 g) i umieść je na niskiej podstawie. Włącz program (kuchenka się nagrzewa). Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego umieść podstawę z jedzeniem.

Korzystanie z talerza teflonowego

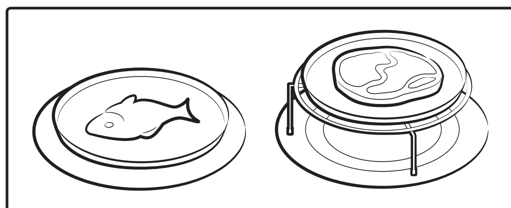
Talerz służy do lepszego przypiekania potraw nie tylko z wierzchu przy pomocy grilla, ale także od spodu dzięki temperaturze samego talerza. W tabeli na następnej stronie znajduje się kilka potraw, które można przygotować na talerzu. Można go również używać do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp.



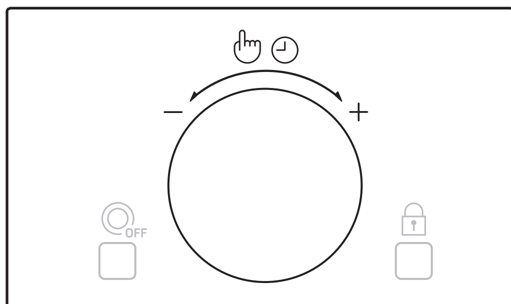
1. Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go, używając maksymalnej mocy dostępnej w trybie łączonym mikrofal i grilla [600 W + Grill], stosując się do instrukcji oraz czasów umieszczonych w tabeli.
2. Posmaruj talerz olejem, aby potrawy, takie jak jaja czy bekon mogły się odpowiednio przypiec.



3. Umieść jedzenie na talerzu.



4. Umieść talerz na drucianej podstawce (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej.



5. Wybierz odpowiedni czas gotowania i moc.
(Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).

Korzystanie z kuchenki

Korzystanie z kuchenki

⚠ **PRZESTROGA**

Pamiętaj, aby wyjmując talerz zawsze nosić rękawice kuchenne, ponieważ jest bardzo gorący.

UWAGA

Pamiętaj, że talerz ma teflonową powłokę, która nie jest odporna na zarysowania. Dlatego nie używaj żadnych ostrych narzędzi, takich jak nóż, do cięcia jedzenia na tym talerzu.

⚠ **PRZESTROGA**

Nie kładź na talerzu żadnych elementów, które nie są odporne na wysokie temperatury.

⚠ **PRZESTROGA**

Nie wolno umieszczać talerza w kuchence bez tacy obrotowej.

UWAGA

Talerz teflonowy należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą.

UWAGA

Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.

⚠ **PRZESTROGA**

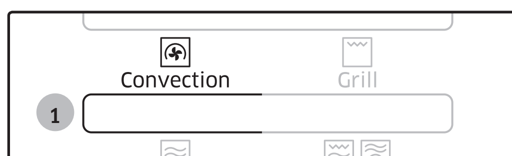
Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

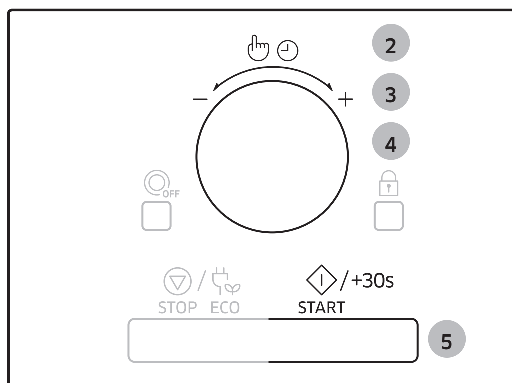
Konwekcja

Tryb konwekcyjny umożliwia gotowanie potraw w taki sam sposób, jak w tradycyjnym piecyku. Tryb mikrofal nie jest używany. Można wybrać pożądaną temperaturę od 40 °C do 200 °C. Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Lepsze rezultaty gotowania/przypiekania można osiągnąć, używając niższej podstawy.

Upewnij się, że element grzejny jest ustawiony poziomo.
Otwórz drzwiczki, umieść składniki na niższej podstawie i ustaw ją na tacy obrotowej.



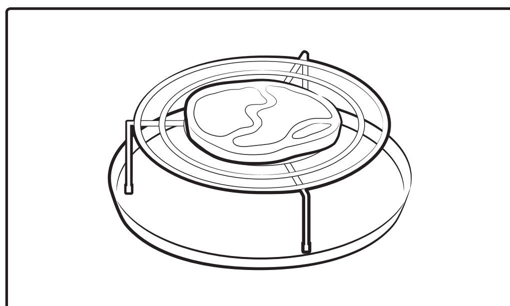


1. Naciśnij przycisk **Convection (Konwekcja)**.
   Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
   (tryb gotowania konwekcyjnego)
   180 °C (temperatura)
2. Ustaw temperaturę, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**. (Temperatura: 40–200 °C, w odstępach co 10 °C)
   - Jeśli temperatura nie zostanie wybrana w ciągu 5 sekund, nastąpi automatyczny powrót do etapu ustawiania czasu gotowania.
3. Naciśnij **Pokrętło wielofunkcyjne**.
4. Ustaw czas gotowania, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**.
   (Aby nagrzać kuchenkę, wybierz „ : 0")
5. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę.
   Po zakończeniu gotowania:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Grillowanie

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.

- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

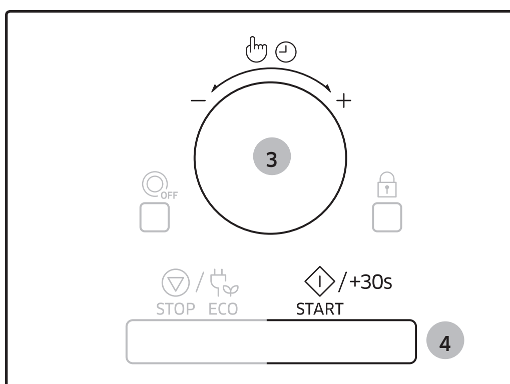


1. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawce.



2. Naciśnij przycisk **Grill**.
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
(tryb grilla)

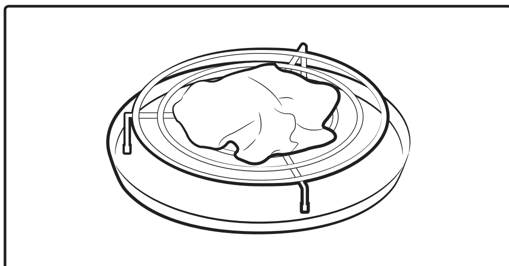
- Nie można ustawić temperatury grilla.



3. Ustaw czas grillowania, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**.
- Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.

4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
Efekt: Rozpocznie się grillowanie:
Po zakończeniu gotowania:
1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Wybór akcesoriów



Tradycyjne gotowanie konwekcyjne nie wymaga użycia specjalnych przyborów kuchennych. Należy jednak używać wyłącznie przyborów wykorzystywanych podczas gotowania tradycyjnego.
Pojemniki, które można bezpiecznie stosować w kuchenkach mikrofalowych, nie są zwykle odpowiednie do gotowania konwekcyjnego; nie należy używać pojemników i naczyń plastikowych, papierowych kubków, ręczników itp.
W przypadku wybrania trybu łączonego (mikrofale + Grill lub gotowanie konwekcyjne) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych.

⚠ PRZESTROGA

Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych na stronie 55-56.

Połączenie mikrofal i grilla

Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

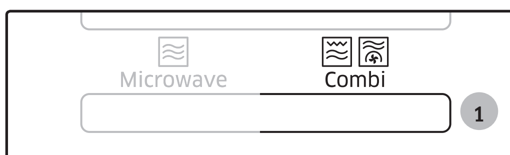
⚠ PRZESTROGA

Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.

⚠ PRZESTROGA

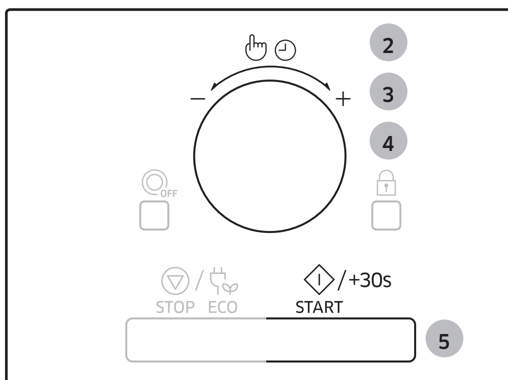
Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.
Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na podstawie odpowiedniej do przyrządzania danego rodzaju żywności. Postaw podstawę na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Combi**.
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:

Korzystanie z kuchenki



2. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat Cb-1, naciśnij **Pokrętło wielofunkcyjne**.

Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:

(tryb łączony mikrofal i grilla)

600 W (moc wyjściowa)

3. Wybierz odpowiedni poziom mocy, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne** do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy wyjściowej (600, 450, 300 W). Następnie naciśnij **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić poziom mocy.

- Nie można ustawić temperatury grilla.
- Jeśli temperatura nie zostanie wybrana w ciągu 5 sekund, nastąpi automatyczny powrót do etapu ustawiania czasu gotowania.

4. Ustaw czas gotowania, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**.

- Maksymalny czas wynosi 60 minut.

5. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

Efekt: Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym. Po zakończeniu gotowania:

1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

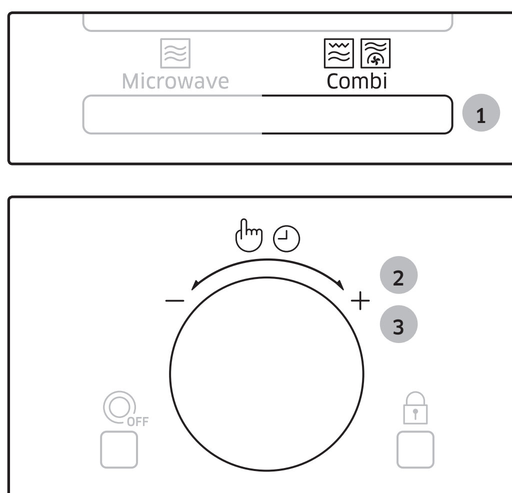
Tryb łączony mikrofal i gotowania konwekcyjnego

W tym przypadku do gotowania potraw wykorzystywana jest energia mikrofalowa i ogrzewanie gorącym powietrzem. Ze względu na używane promieniowanie mikrofalowe nie ma konieczności wstępnego podgrzewania kuchenki.
Tryb łączony umożliwia przygotowanie wielu potraw, a zwłaszcza:

- Pieczonego mięsa i drobiu,
- Ciasta,
- Jaj i potrawy z sera.

⚠ PRZESTROGA

Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.

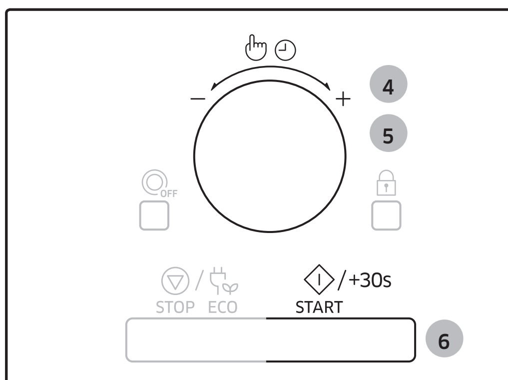


⚠ PRZESTROGA

Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.
Lepsze rezultaty gotowania/przypiekania można osiągnąć, używając niższej podstawy.
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na tacy obrotowej lub na niskiej podstawie, którą należy ustawić na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Element grzejny musi być ustawiony poziomo.

1. Naciśnij przycisk **Combi**.
   Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
   Cb-1 (mikrofale + grill)

2. Znajdź na wyświetlaczu opcję Cb-2 (mikrofale + konwekcja), obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**, a następnie naciśnij **Pokrętło wielofunkcyjne**.
3. Ustaw odpowiedni poziom mocy, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne** do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy wyjściowej (600, 450, 300, 180 lub 100 W). Następnie naciśnij **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić poziom mocy.
   - Jeśli poziom mocy nie zostanie wybrany w ciągu 5 sekund, nastąpi automatyczny powrót do etapu ustawiania czasu gotowania. (domyślnie: 180 °C)



4. Ustaw właściwą temperaturę, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne** (Temperatura: 200–40 °C). Następnie naciśnij **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić poziom mocy.
- Jeśli temperatura nie zostanie wybrana w ciągu 5 sekund, nastąpi automatyczny powrót do etapu ustawiania czasu gotowania.

Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:

	(tryb łączony mikrofal i gotowania konwekcyjnego)
600 W	(moc wyjściowa)
180 °C	(temperatura)

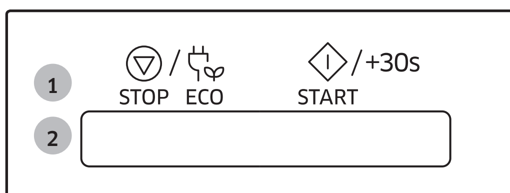
5. Ustaw czas gotowania, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**.
- Maksymalny czas wynosi 60 minut.

6. Naciśnij przycisk **START/+30s**.

Efekt: Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym. Kuchenka jest podgrzana do wymaganej temperatury, a podgrzewanie za pomocą promieniowania mikrofalowego jest kontynuowane do momentu osiągnięcia czasu gotowania.
Po zakończeniu gotowania:
1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

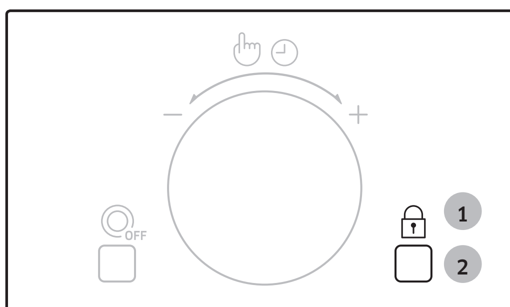
Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



1. Naciśnij jednocześnie przyciski **START/+30s** i **STOP/ECO (STOP/EKOKIGICZNY)**.
   Efekt: Sygnał dźwiękowy sygnalizujący wyłączenie tej funkcji nie zostanie nadany.
2. Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski **START/+30s** i **STOP/ECO (STOP/EKOKIGICZNY)**.
   Efekt: Kuchenka działa w sposób normalny.

Korzystanie z blokady rodzicielskiej

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia przypadkowe włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.



1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Blokada rodzicielska** przez 3 sekundy.
   Efekt:
   - Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).
   - Zostanie wyświetlony symbol „L”.

   L
2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij i przytrzymaj przycisk **Blokada rodzicielska** przez 3 sekundy.
   Efekt: Spowoduje to odblokowanie kuchenki

Korzystanie z kuchenki

Włączanie i wyłączanie tacy obrotowej

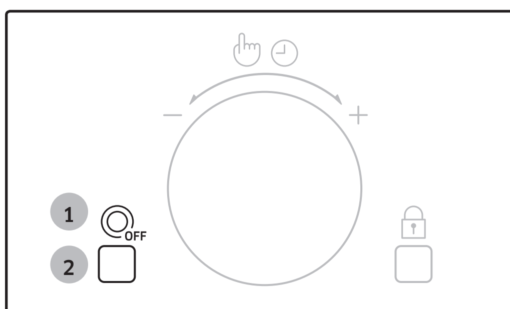
Przycisk **Włączania/Wyłączania obracania tacy** umożliwia przygotowywanie dużych potraw, które wypełniają całą przestrzeń w kuchence, zatrzymując obroty tacy (tylko w trybie gotowania ręcznego).

⚠ **PRZESTROGA**

W takim przypadku wyniki mogą być mniej zadowalające, ponieważ gotowanie nie przebiega równomiernie.
Zaleca się ręczne obrócenie potrawy po upływie połowy czasu gotowania.

⚠ **OSTRZEŻENIE**

Nie należy uruchamiać tacy obrotowej w przypadku pustej kuchenki.
Przyczyna: Może to spowodować pożar lub uszkodzenie urządzenia.



1. Naciśnij przycisk **Taca obrotowa Wł./Wył.** podczas wybierania funkcji mikrofal, grilla, konwekcji, podgrzewania lub łączonej.
- Opcja ta nie jest dostępna jako ustawienie zaprogramowane lub przed naciśnięciem przycisku mikrofal, grilla, konwekcji, podgrzewania lub przycisku trybu łączonego.

Efekt: Na wyświetlaczu pojawi się symbol włączenia/wyłączenia tacy obrotowej; taca nie będzie obracać się podczas gotowania.
OFF (Tryb tacy obrotowej jest wyłączony).

2. Aby ponownie włączyć obracanie się tacy, naciśnij ponownie przycisk **Taca obrotowa Wł./Wył.**.

Efekt: Z wyświetlacza zniknie symbol włączenia/wyłączenia tacy obrotowej; taca będzie obracać się podczas gotowania.

UWAGA

Przycisk **Taca obrotowa Wł./Wył.** działa tylko podczas gotowania.

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia. Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot ma specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych. W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓✗	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Wyroby porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Naczynia do stosowania w kuchence	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ : Zalecane ✓✗ : Używać ostrożnie ✗ : Niebezpieczne

Zasady przygotowywania potraw

Mikrofale

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.

Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

Gotowanie

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:

W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:

Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

Przykrywanie w czasie gotowania

Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu

Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

Zasady przygotowywania potraw

Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.
Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Szpinak	150 g	600 W	5-6
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Brokuły	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Groszek	300 g	600 W	7-8
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Zielona fasolka	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Mieszanka warzyw (marchew/groszek/kukurydza)	300 g	600 W	7-8
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Mieszanka warzyw (dania chińskie)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30–45 ml zimnej wody (2–3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

Wskazówka: Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości.
Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Brokuły	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Brukselki	250 g	900 W	6-6½
	Instrukcje Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Marchew	250 g	900 W	5-5½
	Instrukcje Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Kalafior	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łodygami do środka. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Cukinie	250 g	900 W	4-4½
	Instrukcje Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		

Zasady przygotowywania potraw

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Bakłażany	250 g	900 W	3½-4
	Instrukcje Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Por	250 g	900 W	4-4½
	Instrukcje Potnij pory na grube plastry. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Pieczarki	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instrukcje Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Cebula	250 g	900 W	5-5½
	Instrukcje Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Papryka	250 g	900 W	4½-5
	Instrukcje Potnij paprykę na małe plasterki. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Ziemniaki	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i pokrój je w kostkę o równej wielkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Rzepa	250 g	900 W	5½-6
	Instrukcje Potnij rzepę w małą kostkę. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej miski (ze szkła żaroodpornego) z pokrywką – ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas. Uwaga: po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Użyj dużej szklanej miski. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj.
Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Ryż biały (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instrukcje Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minut.		
Ryż brązowy (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instrukcje Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minut.		
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250 g	900 W	16-17
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minut.		
Mieszanka zbóż (ryż + zboża)	250 g	900 W	17-18
	Instrukcje Dodaj 400 ml zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minut.		
Makaron	250 g	900 W	10-11
	Instrukcje Dodaj 1000 ml gorącej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minut.		
Makaron błyskawiczny	1 małe opakowanie (80 g) 1 duże opakowanie (120 g)	900 W	7-7½ 9-9½
	Instrukcje Użyj szklanej miski. Włóż makaron i dodaj do niego 350 ml wody w temperaturze pokojowej. Gotuj owinięte. Przykrycie przekuj w wielu miejscach. Po zakończeniu gotowania odcedź zmieszaj z przyprawami.		

Zasady przygotowywania potraw

Podgrzewanie

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni. Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20 °C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7 °C.

Układanie i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa – mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 900 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet).
Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych). Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość. Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.
Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać. Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

Podgrzewanie płynów

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

Podgrzewanie odżywek dla dzieci

Odżywki dla dzieci:

Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj! Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: w zakresie 30–40 °C.

Mleko dla dzieci:

Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nigdy nie podgrzewaj butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura podania: około 37 °C.

Uwaga:

aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem. Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instrukcje Przelej napój do szklanek i podgrzewaj bez przykrycia: Jedną filiżankę połóż na środku, 2 filiżanki ułóż naprzeciw siebie, a 3 filiżanki ułóż w okrąg. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Przed podaniem odstaw na 1-2 minuty.		

Zasady przygotowywania potraw

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Zupa (schłodzone)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instrukcje Nalej na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Potrawa duszona (schłodzone)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrukcje Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Makaron z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	3½-4½
	Instrukcje Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem zamieszaj. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Nadziewany makaron z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	4-5
	Instrukcje Umieść nadziewane pierożki (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5 5½-6½ 6½-7½
	Instrukcje Umieść danie składające się z 2–3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Gotowe fondue serowe (schłodzone)	400 g	600 W	6-7
	Instrukcje Umieść gotowe do podania fondue serowe w odpowiedniej wielkości szklanej misie z przykrywką. W czasie podgrzewania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie zamieszaj. Przed podaniem odstaw na 1-2 minuty.		

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas
Odżywki dla dzieci (warzywa i mięso)	190 g	600 W	30 s
	Instrukcje Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 s
	Instrukcje Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 60-70 s
	Instrukcje Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		

Zasady przygotowywania potraw

Rozmrażanie

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.
Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.
Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe. Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe.
Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.
Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.
Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

Wskazówka: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli obok.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Mięso			
Mięso mielone	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Steki wieprzowe	250 g	180 W	7-8
	Instrukcje Umieść mięso na tacy obrotowej. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 15-30 minut.		

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Drób Kawałki kurczaka Cały kurczak	 500 g (2 szt.) 1200 g	 180 W 180 W	 14-15 32-34
	Instrukcje Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 15-60 minut.		
Ryby Filety rybne Całe ryby	 200 g 400 g	 180 W 180 W	 6-7 11-13
	Instrukcje Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 10-25 minut.		
Owoce Jagody	 300 g	 180 W	 6-7
	Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Przed podaniem odstaw na 5-10 minut.		
Pieczywo Bułki (każda ok. 50 g) Tosty/Kanapki Chleb mieszany	 2 szt. 4 szt. 250 g 500 g	 180 W 180 W 180 W	 1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9
(mąka pszenna i żytnia)	Instrukcje Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odczekaj 5-20 minut.		

Zasady przygotowywania potraw

Grill

Element grzejny grilla znajduje się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 3-5 minut sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania
Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

Ważna uwaga:
W przypadku używania trybu grillowania należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

Mikrofale + Grill

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby łączone:
600 W + Grill, 450 W + Grill i 300 W + Grill.

Przybory kuchenne używane w trybie łączonym Mikrofale + Grill
Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie łączonym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Żywność, którą można gotować w trybie Mikrofale + Grill:
Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie łączonym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

Ważna uwaga:
W przypadku używania trybu łączonego (mikrofale + grill) należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawce, chyba że instrukcja zaleca inaczej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli obok. Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej grill, włączając na 2-3 minuty funkcję grillowania.
Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.
Wyjmując jedzenie, używaj rękawic ochronnych.

Świeża żywność	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Tosty	4 szt. (25 g każda)	Tylko grill	4-4½	3-4
	Instrukcje Ułóż tosty obok siebie na wysokiej podstawie.			
Pomidory z grilla	400 g (2 szt.)	300 W + Grill	6-8	–
	Instrukcje Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Umieść na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.			
Tost z pomidorami i serem	4 szt. (300 g)	300 W + Grill	5½-7½	–
	Instrukcje Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minut.			
Tost hawajski (szynka, ananas, plastry sera)	4 szt. (500 g)	300 W + Grill	6-8	–
	Instrukcje Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minut.			
Pieczone ziemniaki	500 g	600 W + Grill	12-14	–
	Instrukcje Przetnij ziemniaki na połówki Umieść je na wyższej podstawie, układając na ściętej stronie.			
Ziemniaki gratin/warzywa (schłodzone)	450 g	450 W + Grill	11-13	–
	Instrukcje Włóż świeże ziemniaki gratin do małego naczynia z pyreksu. Postaw naczynie na wysokiej podstawie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.			

MC32J7055CT_EO_DE68-04319G-00_PL.indd 69 2/16/2015 6:00:14 PM

Zasady przygotowywania potraw

Świeża żywność	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Pieczone jabłka	2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + Grill	7-8	–
	Instrukcje Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i dodaj dżem. Połóż na górze kilka kawałków migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw naczynie na niskiej podstawie.			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	300 W + Grill	10-12	9-11
	Instrukcje Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			
Pieczony kurczak	1200 g	450 W + Grill	22-23	21-22
	Instrukcje Posmaruj kurczaka olejem, następnie posyp przyprawami. Połóż go na niskiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw potrawę na 5 minut.			
Pieczona ryba	400-500 g	300 W + Grill	6-8	7-8
	Instrukcje Posmaruj skórę całej ryby olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż obok siebie dwie ryby (w przeciwnych kierunkach) na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			
Banan rajski	1 ok. (200 g)	1 krok 450 W + grill 2 krok grill	7-7½	4-5
	Instrukcje Obierz owoc i pokrój w plastry o grubości 1cm, a następnie połóż na talerzu teflonowym z grillem. Posmaruj olejem. Jeśli banan jest miękki, zmniejsz czas o 1-2 minuty. Odstaw na 1-2 minut.			
Batat	200 g	450 W + Grill	11-11½	–
	Instrukcje Obierz i pokrój batat w plastry o grubości 1,5 cm, a następnie ułóż je na talerzu teflonowym i posmaruj po obu stronach olejem. Umieść na wysokiej podstawie i ugotuj. Odstaw na 1-2 minuty.			

Konwekcja

Pieczenie za pomocą konwekcji jest tradycyjnym i powszechnie używanym sposobem gotowania w piekarnikach, wykorzystującym obieg gorącego powietrza.
Na tylnej ściance kuchenki mikrofalowej umieszczony jest element grzejny i wentylator, dzięki czemu gorące powietrze może swobodnie krążyć. Ten tryb jest obsługiwany przez górny element grzejny.

Przybory kuchenne używane do gotowania konwekcyjnego

Można używać wszystkich przyborów używanych do pieczenia w piekarnikach, także blach i form do pieczenia.

Jedzenie, które można przygotowywać konwekcyjnie

W tym trybie można przyrządzać biszkopty, ciastka, bułki i ciasta z owocami, ciasta ptysiowe i suflety.

Mikrofale + Konwekcja

Tryb ten umożliwia połączenie użycia mikrofal i gorącego powietrza, dzięki czemu czas gotowania ulega skróceniu, a danie zyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię.
Gotowanie konwekcyjne jest to tradycyjny sposób gotowania stosowany w zwykłych kuchenkach, w których obieg gorącego powietrza jest wytwarzany przez wentylator zamontowany na tylnej ściance.

Przybory kuchenne używane w trybie łączonym mikrofale + gotowanie konwekcyjne

Powinny umożliwiać przenikanie mikrofal. Powinny być żaroodporne (np. szkło, ceramika lub porcelana bez metalowych elementów), tak jak przybory wymienione dla trybu Mikrofale + Grill.

Jedzenie, które można piec w trybie mikrofale + konwekcja:

Wszystkie rodzaje mięs i drobiu, a także potrawy zapiekane i dania z rusztu, biszkopty, lekkie ciasta z owocami, pieczone warzywa, babeczki i pieczywo.

Zasady przygotowywania potraw

Przewodnik gotowania konwekcyjnego świeżej i mrożonej żywności

Rozgrzej kuchenkę do odpowiedniej temperatury przy użyciu funkcji automatycznego wstępnego podgrzewania. Poziomy mocy i czas gotowania konwekcyjnego zostały opisane w poniższej tabeli. Wyjmując jedzenie, używaj rękawic ochronnych.

Świeża żywność	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Pizza Mrożona pizza (już upieczona)	300-400 g	1 etap: 300 W + 200 °C 2 etap: Konwekcja 180 °C	7-9	5-6
	Instrukcje Umieść pizzę na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minuty.			
Makaron Mrożona lasagne	400 g	1 etap: 450 W + 200 °C 2 etap: Konwekcja 200 °C	16-18	3-4
	Instrukcje Włóż do szklanego naczynia odpowiedniej wielkości lub pozostaw w oryginalnym opakowaniu (upewnij się, że można je używać do przyrządzania potraw z wykorzystaniem mikrofal i gorącego powietrza). Połóż mrożone danie z makaronu na niskiej podstawie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2–3 minuty.			
Mięso Pieczeń wołowa/ Pieczona jagnięcina (średni)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Instrukcje Posmaruj wołowinę/jagnięcinę olejem i przypraw ją pieprzem, solą i papryką. Umieść ją na niskiej podstawie, układając tłustszą stroną do dołu. Po upieczeniu owiń mięso w folię aluminiową i pozostaw na 10-15 minut.			
Pieczony kurczak	1000-1100 g	1 etap: 450 W + 200 °C 2 krok 450 W + Grill	20-22	22-23½
	Instrukcje Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kurczaka na niskiej podstawie jedną piersią w dół, drugą w górę. Odstaw na 5 minuty.			

Świeża żywność	Wielkość porcji	Moc	1 etap (min)	2 etap (min)
Pieczywo Świeże bułki	6 szt. (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	–
	Instrukcje Ułóż bułki w okręgu na niskiej podstawie. Odstaw na 2-3 minut.			
Pieczywo czosnkowe (schłodzone, wstępnie upieczone)	200 g (1 szt.)	180 W + 200 °C	8-10	–
	Instrukcje Ułóż zamrożoną bagietkę na papierze do pieczenia na dolnej tacy. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minuty.			
Ciasto Ciasto marmurkowe (surowe ciasto)	500 g	Tylko 180 °C	38-43	–
	Instrukcje Włóż surowe ciasto do małej, prostokątnej blachy z czarnego metalu (przekątna 25 cm). Postaw je na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5-10 minut.			
Małe ciasta (surowe ciasto)	10 x 28 g	Tylko 160 °C	31-34	–
	Instrukcje Równomiernie napełnij papierowe foremki ciastem i ustaw je na tacy do pieczenia na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.			
Ciastka (surowe ciasto)	200-250 g	Tylko 200 °C	15-20	–
	Instrukcje Ułóż zamrożone rogaliki na papierze do pieczenia na niskiej podstawie.			
Mrożone ciasto	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	–
	Instrukcje Umieść mrożone ciasto na niskiej podstawie. Po rozmrożeniu i podgrzaniu odstaw na 15–20 minut.			

Zasady przygotowywania potraw

Wskazówki i przydatne porady

Topienie masła

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30–40 sekund przy użyciu mocy 900 W, aż do roztopienia masła.

Roztapianie czekolady

Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 3–5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia. Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Roztapianie zestalonego miodu

Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 20-30 sekund przy użyciu mocy 300 W, aż do roztopienia.

Roztapianie żelatyny

Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej. Podgrzewaj 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Zamieszaj po roztopieniu.

Przygotowywanie polewy i lukru na ciasta

Wymieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½ do 4½ minuty przy użyciu mocy 900 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

Gotowanie dżemu

Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką.
Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut przy użyciu mocy 900 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

Gotowanie budyniu

Połącz proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj.
Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½–7½ minuty przy użyciu mocy 900 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

Przypiekanie plasterków migdałów

Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Przypiekaj przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj.
Odstaw na 2–3 minuty w kuchence.
Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Rozwiązywanie problemów

Rozwiązywanie problemów

W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania.

Problem	Przyczyna	Działanie
Informacje ogólne		
Przycisków nie można prawidłowo nacisnąć.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot i spróbuj ponownie.
	W modelach dotykowych: Obudowa zewnętrzna jest wilgotna.	Wytrzyj obudowę zewnętrzną do sucha.
	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Czas nie jest wyświetlany.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Funkcja Eco (oszczędzania energii) jest włączona.	Wyłącz funkcję oszczędzania energii.
Kuchenka nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń obcy przedmiot i spróbuj ponownie.
Kuchenka przestała działać w czasie używania.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu jedzenia, naciśnij ponownie przycisk Start, aby uruchomić kuchenkę.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Brak zasilania podczas pracy kuchenki.	Kuchenka pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Posłuchaj, czy wentylator chłodzący pracuje.
	Próba uruchomienia urządzenia bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włożyć żywność do kuchenki.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne Pozostaw wolne przestrzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla kuchenki.
Kuchenka nie ma zasilania.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
Podczas pracy urządzenia słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie należy używać zamkniętych pojemników, ponieważ mogą wybuchnąć pod ciśnieniem ich zawartości.
Obudowa zewnętrzna kuchenki zbytnio się nagrzewa.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne Pozostaw wolne przestrzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi.
	Na kuchence znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchence.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki.	Wyczyść kuchenkę i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.

Problem	Przyczyna	Działanie
Kuchenka nie grzeje.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Kuchenka słabo podgrzewa i trwa to zbyt długo.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja podgrzewania nie działa.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Światło wewnętrznej lampy jest przyciemnione lub nie działa.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk **Anuluj**.
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Automatyczne gotowanie jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia, naciśnij ponownie przycisk **Start**, aby ponownie uruchomić kuchenkę.
Kuchenka nie jest wypoziomowana.	Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Użyto metalowych pojemników do podgrzewania/rozmrażania jedzenia.	Nie wolno używać metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania kuchenka natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchence można wyczuć przebicie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
Z urządzenia kapie woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.	Po ostygnięciu kuchenki wytrzyj ją suchą szmatką.
Ze szczeliny przy drzwiczkach wydobywa się para.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.	Po ostygnięciu kuchenki wytrzyj ją suchą szmatką.
W kuchence pozostała woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.	Po ostygnięciu kuchenki wytrzyj ją suchą szmatką.

Problem	Przyczyna	Działanie
Światło wewnątrz kuchenki zmienia natężenie.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.
Gotowanie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący wciąż działa.	Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.
Naciśnięcie przycisku +30s powoduje włączenie kuchenki.	Dzieje się tak, gdy urządzenie nie pracuje.	Przycisk +30s umożliwia uruchomienie urządzenia, jeśli nie zostało uruchomione.
Taca obrotowa		
Podczas obracania taca obrotowa zmieniła położenie.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.
Taca obrotowa nie obraca się prawidłowo.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo zamocowany, jest zbyt dużo jedzenia lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wewnętrznych powierzchni kuchenki.	Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników.
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośna.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki.
Grill		
Podczas pracy kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2-3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Jedzenie jest zbyt blisko grilla.	Zachowaj właściwą odległość między grillem a jedzeniem podczas gotowania.
	Jedzenie jest niewłaściwie przygotowane lub umieszczone w urządzeniu.	Sprawdź, czy jedzenie jest prawidłowo przygotowane i umieszczone w urządzeniu.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Kuchenka		
Kuchenka nie grzeje.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas nagrzewania kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2-3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Podczas używania kuchenki czuć zapach spalonego plastiku.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.
Z wnętrza kuchenki wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji gotowania na parze, a następnie wyczyść kuchenkę suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz kuchenki i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.
Kuchenka nie gotuje prawidłowo.	Drzwiczki kuchenki są często otwierane podczas gotowania.	Nie należy często otwierać drzwiczek, chyba że gotowane są produkty wymagające przekręcania. Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki kuchenki nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolek i spróbuj ponownie.
	Grill lub akcesoria nie są prawidłowo zainstalowane.	Zainstaluj akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Wyzeruj kontrolki urządzenia lub zastosuj właściwe naczynia z płaskim dnem.

UWAGA

Jeśli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klientów firmy SAMSUNG.

Należy przygotować następujące informacje:

- Model i numer seryjny znajdujące się na tylnej części urządzenia,
- Szczegółowe informacje dotyczące gwarancji,
- Dokładny opis problemu.

Następnie należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub działem obsługi klientów firmy SAMSUNG.

Kody informacyjne

Kod kontrolny	Przyczyna	Działanie
C-10	Należy sprawdzić czujnik gotowania.	Naciśnij przycisk Stop/Anuluj i uruchom ponownie urządzenie. Jeśli problem się powtórzy, wyłącz kuchenkę na 30 sekund, a następnie spróbuj ponownie wprowadzić ustawienia. Jeśli problem się powtórzy, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.
C-20	Należy sprawdzić czujnik temperatury.	
C-21	Czujnik temperatury wykrył wyższą temperaturę niż ustawiona.	Wyłącz kuchenkę i pozostaw do ostygnięcia. Następnie spróbuj ponownie. Jeśli problem się powtórzy, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.
C-d0	Przyciski sterowania są naciśnięte przez więcej niż 10 sekund.	Wyczyść przyciski i sprawdź, czy wokół nich nie zebrała się woda. Jeśli problem się powtórzy, wyłącz kuchenkę na 30 sekund, a następnie spróbuj ponownie wprowadzić ustawienia. Jeśli problem się powtórzy, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

UWAGA

Jeżeli zostaną wyświetlone kody nie opisane powyżej lub rozwiązanie problemu nie zostało znalezione, skontaktuj się z lokalnym centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

Parametry techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów.
Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.
Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MC32J7055C* firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

40 dBA	MC32J7055C*
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz AC
Zużycie energii Moc maksymalna Kuchenka Grill (element grzejny) Konwekcja (element grzejny)	 2900 W 1400 W 1500 W Maks. 2100 W
Moc wyjściowa	100 W / 900 W – 6 poziomów (IEC 705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szer. x wys. x gł.) Obudowa Wnętrze kuchenki	 523 x 309 x 506 mm 373 x 233 x 370 mm
Głośność	32 litry
Waga Netto	 ok. 20,0 kg
Poziom hałasu	43 dBA

Notatki

Gwarancja oferowana przez firmę Samsung NIE obejmuje wezwań serwisowym dotyczących obsługi, instalacji, czyszczenia ani konserwacji urządzenia.

PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04319G-00

Mikrohullámú sütő

Használati útmutató

MC32J7055C*



Tartalomjegyzék

A használati útmutató használata 4

A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban: 4

Biztonsági előírások 5

Fontos biztonsági előírások 5
A termék hulladékba helyezésének módszere
(WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai) 13

Üzembe helyezés 14

Tartozékok 14
Üzembe helyezés helye 16
Forgótányér 16

Karbantartás 17

Tisztítás 17
Csere (javítás) 19
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén 19

Gyorskalauz 20

A sütő jellemzői 21

Sütő 21
Kezelőpanel 22

A sütő használata 23

A mikrohullámú sütő működése 23
A sütő működésének ellenőrzése 24
Az idő beállítása 24
Főzés/Melegítés 25
Teljesítményszintek és elkészítési idők 26
Az elkészítési idő beállítása 27
A főzés leállítása 27
Az energiatakarékos üzemmód beállítása 28
A zsírszegény sütés funkció használata 29
Zsírszegény sütés útmutató 30
A programozott főzési funkció használata 32
Programozott főzés útmutató 33
Az egészséges ételek funkció használata 36
Egészséges ételek útmutató 37
A kelesztés/joghurtkészítés funkció használata 39
Kelesztés/Joghurtkészítés útmutató 40

A gyorskiolvasztás funkció használata 41
Gyorskiolvasztás útmutató 42
Az automatikus melegítés/főzés funkció használata 43
Automatikus melegítés/főzés útmutató 44
A pirítótányér használata 45
Légkeverés 47
Grillezés 48
A tartozékok kiválasztása 49
Mikrohullám és grill kombinációja 49
Mikrohullám és légkeverés kombinációja 51
A hangjelzés kikapcsolása 53
A gyermekzár funkció használata 53
A forgótányér be- és kikapcsolása 54

A mikrohullámú sütőben használható edények **55**

A mikrohullámú sütőben használható edények **56**

Sütési útmutató **57**

Mikrohullámok 57
Főzés 57
Melegítés 62
Folyadékok melegítése 62
Bébiétel melegítése 63
Megjegyzés: 63
Kiolvasztás 66
Grill 68
Mikrohullám + Grill 68
Légkeverés 71
Mikrohullám + Légkeverés 71
Tanácsok és tippek 74

Hibaelhárítás **75**

Hibaelhárítás 75
Információs kódok 81

Műszaki adatok **82**

A használati útmutató használata

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta! A Használati útmutató fontos információkat tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban:

- Biztonsági óvintézkedések
- A megfelelő tartozékok és edények
- Hasznos főzési tanácsok
- Főzési tippek

A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban:

FIGYELMEZTETÉS

Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést vagy halált okozhat**.

VIGYÁZAT

Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **kisebb személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozhat**.

MEGJEGYZÉS

Olyan hasznos tippek, javaslatok vagy információk, melyek segítséget nyújtanak a felhasználónak a termék használatához.

Biztonsági előírások

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.

MINDIG TARTSA BE EZEKET A BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEKET.

A SÜTŐ HASZNÁLATA ELŐTT GYŐZŐDJÖN MEG RÓLA, HOGY A KÖVETKEZŐ UTASÍTÁSOKAT BETARTOTTÁK-E.

Csak a mikrohullámú funkcióra vonatkozó információk

FIGYELMEZTETÉS: Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg szakember meg nem javította.

FIGYELMEZTETÉS: Szakképzett szerelőkön kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet végezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

FIGYELMEZTETÉS: Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel könnyen felrobbanhatnak.

A jelen készülék csak otthoni környezetben használható, és nem használható a következő helyeken:

- üzletek, irodák és egyéb munkahelyek személyzeti konyhája;
- tanyaházak;
- szállodák, motelek és más lakókörnyezetek;
- félpanziót biztosító szállások.

FIGYELMEZTETÉS: Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén biztonságosan tudják használni a sütőt, és tisztában vannak a helytelen használat veszélyeivel.

Biztonsági előírások

FIGYELMEZTETÉS: A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, és elmagyarázza nekik az eszköz használatát és annak lehetséges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek nem végezhetik, kivéve, ha már elmúltak 8 évesek, és valaki felügyeli a tevékenységüket.

Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon.

Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg.

A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére szolgál. Étel vagy ruha szárítása, melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves rongy vagy más hasonló tárgy melegítése sérülést, robbanást vagy tüzet okozhat.

Füst észlelése esetén kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében.

FIGYELMEZTETÉS: Italok mikrohullámú melegítésekor a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt.

FIGYELMEZTETÉS: Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze a hőmérsékletüket fogyasztás előtt.

Tojás héjastól és egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert akár még azután is felrobbanhat, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött.

A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani.

A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához

vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben.

A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni.

A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.

A sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő belseje és kezelőszervei könnyen hozzáférhetőek legyenek (a sütő a megfelelő irányba nézzen, és ne legyen túl magasan).

A sütő első használata előtt először 10 percig csak vizet melegítsen, és csak azután használja a sütőt.

Ha a sütőből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.

A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.

A mikrohullámú sütőt pulton történő (szabadon álló) használatra tervezték, ne építse be vagy zárja a konyhaszekrénybe.

MC32J7055CT_EO_DE68-04319G-00_HU.indd 7 2/16/2015 5:57:17 PM

Biztonsági előírások

Csak a sütő funkcióra vonatkozó információk - Opcionális

FIGYELMEZTETÉS: Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.

FIGYELMEZTETÉS: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

Gőztisztítóval nem tisztítható.

FIGYELMEZTETÉS: Az izzócserét megelőzően– az áramütés elkerülése érdekében– a készüléket ki kell kapcsolni.

Ne használjon durva súrolókat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak.

Ezért ne érjen a fűtőelemekhez.

8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, és elmagyarázza nekik az eszköz használatát és annak lehetséges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.

Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.

A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.

A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.

Általános biztonsági információk

⚠ FIGYELMEZTETÉS

A készüléket csak képesített szakember javíthatja és alakíthatja át.

Ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben a mikrohullámú funkcióval.

Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras tisztítót vagy gőztisztítót.

Ne használja a készüléket hőforrás vagy gyúlékony anyagok közelében; párás, olajos vagy poros helyen; közvetlen napsütésnek vagy víznek kitett helyen; ott, ahol gázszivárgás fordulhat elő; illetve egyenetlen felületen.

A készüléket a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.

Száraz ruhával rendszeresen távolítson el minden idegen anyagot, például port vagy vizet, a csatlakozóaljzatokból és a csatlakozókról.

Ne húzza meg és ne hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, valamint ne helyezzen rá nehéz tárgyat.

Gázszivárgás esetén (pl. PB-gáz, LP-gáz stb.) azonnal szellőztessen ki anélkül, hogy a tápcsatlakozóhoz érne.

Ne érjen nedves kézzel a csatlakozóaljzathoz.

Működés közben ne kapcsolja ki úgy a készüléket, hogy kihúzza a tápcsatlakozót.

Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag, például víz kerül a készülék belsejébe, húzza ki a tápcsatlakozót, és forduljon a legközelebbi

Biztonsági előírások

szervizközponthoz.

Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a készülékre.

Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak, például mosogató vagy üvegtárgyak fölé.

A készülék tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.

Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak.

Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbítókábelt vagy áramátalakítót.

Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt vezesse el a tárgyak között vagy a sütő háta mögé.

Ne használjon sérült tápcsatlakozót, sérült tápkábelt vagy meglazult fali aljzatot.
A tápcsatlakozó vagy a tápkábel megrongálódása esetén forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.

Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.

Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján.

Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütő felületére.

Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Különös gonddal járjon el alkoholtartalmú italok vagy ételek melegítésekor, mivel az alkoholgőz kapcsolatba léphet a sütő forró részeivel.

Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat.

FIGYELMEZTETÉS: Italok mikrohullámú melegítése során robbanásszerű, késleltetett forrás következhet be, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A sérülések elkerülése érdekében MINDIG várjon legalább 20 másodpercet a sütő kikapcsolása után, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődhessen. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg.

Ha megégette magát, az alábbi ELSŐSEGÉLY-utasítások szerint járjon el:
- Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.
- Fedje le tiszta, száraz kötszerrel.
- Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy testápolót.

Ne helyezze a tálcát vagy a rácsot vízbe közvetlenül használat után, mert eltörhet vagy megrongálódhat.

Ne használja a mikrohullámú sütőt bő olajban kisütött ételek készítésére, mert az olaj hőmérséklete nem szabályozható. Emiatt a forró olaj hirtelen kifuthat.

⚠ **VIGYÁZAT**

Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; NE használjon fémedényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat, villát stb.

A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el.

Ok: Elektromos kisülés vagy szikra keletkezhet, ezáltal a sütő tönkremehet.

A mikrohullámú sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.

Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel.

Ne merítse a tápkábelt vagy a tápcsatlakozót vízbe, és tartsa a tápkábelt hőtől távol.

Tojás héjastól, illetve egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhat. Ne melegítsen továbbá légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.

A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő kiáramlik a sütőből. Ezenkívül a sütő is túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl.

Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből.

A folyadékokat a melegítési idő felénél, illetve annak lejártával keverje meg, melegítés után pedig hagyja őket legalább 20 másodpercig állni a robbanásszerű forrás elkerülése érdekében.

Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrázza a kiáramló forró levegő vagy gőz.

Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres. A mikrohullámú sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki.

A sütő elhelyezésekor biztosítsa az útmutatóban előírt szabad helyet. (Lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése" című részt.)

Körültekintően járjon el, ha további elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.

Biztonsági előírások

Óvintézkedések a lehetséges túlzott mikrohullámúenergia-kisugárzás ellen. (Csak a mikrohullámú funkcióra vonatkozik)

Az alábbi biztonsági óvintézkedések elmulasztása esetén káros mikrohullámúenergia-kisugárzásnak teszi ki magát és a környezetét.

A. Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel, illetve úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

B. NE helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

C. Ha megsérült a sütő, NE üzemeltesse addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:

1) Ajtó (meghajlás)

2) Ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)

3) Ajtótömítések és tömítőfelületek

D. A sütőt csak a gyártó által felkészített, szakképzett mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy helyezheti üzembe.

Ha a készülék alkatrészeinek cseréjére vagy a készülék hibájának kijavítására a felhasználó hibájából van szükség, a Samsung szervizdíjat számol fel. Ez a kikötés a következő esetekre vonatkozik:

A. Behorpadt, megkarcolt vagy törött ajtó, fogantyú, külső panel vagy kezelőpanel.

B. Törött vagy hiányzó tálca, görgő, összekötőelem vagy rács.

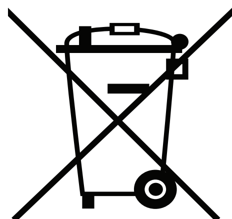
- A készüléket csak a használati útmutatóban leírt módon, rendeltetésének megfelelően használja. Az útmutatóban szereplő figyelmeztetések és fontos biztonsági előírások nem tesznek említést minden esetlegesen előforduló helyzetről. A készülék üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.
- Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az Ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Kérdéseivel forduljon a legközelebbi szervizközponthoz, vagy további tájékoztatásért látogasson el a www.samsung.com honlapra.
- Ez a mikrohullámú sütő ételek melegítésére szolgál. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textíliát vagy magvakkal töltött párnát, mert az égési sérüléseket vagy tüzet okozhat. A gyártó nem felelős a készülék helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

A termékcsoport meghatározása

Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések.

A B osztályba tartoznak az otthoni használatra szánt berendezések, illetve az olyan létesítmények számára szánt berendezések, amelyek közvetlenül a háztartásokat ellátó alacsony feszültségű hálózatra csatlakoznak.

A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)



(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

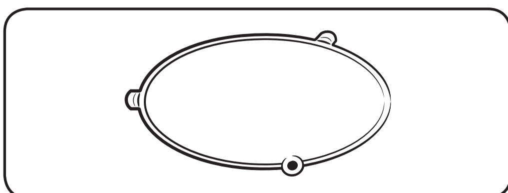
A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

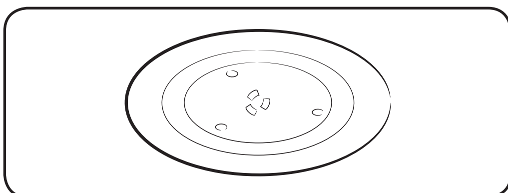
Üzembe helyezés

Tartozékok

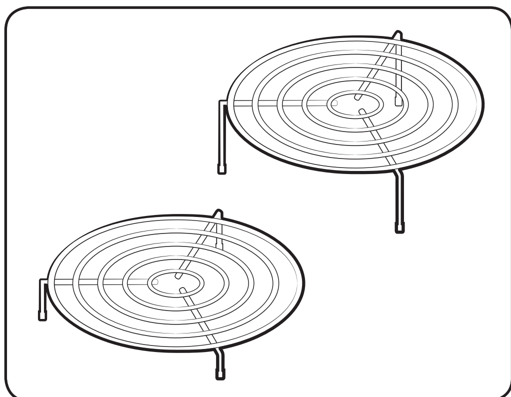
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



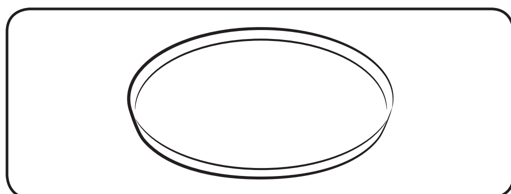
01 Görgős gyűrű, amelyet a sütő közepére kell helyezni.
Rendeltetés: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



02 Forgótányér, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy közepe az összekötőelemre illeszkedjen.
Rendeltetés: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.



03 Magas és alacsony állvány: helyezze őket a forgótányérra.
Rendeltetés: A fémállványok segítségével egyidejűleg két ételt készíthet a sütőben. Egy kisebb adagot a forgótányérra tehet, egy másikat pedig az állványra. **A fémállványok használhatók grillezéshez, légkeveréses és kombinált sütéshez.**



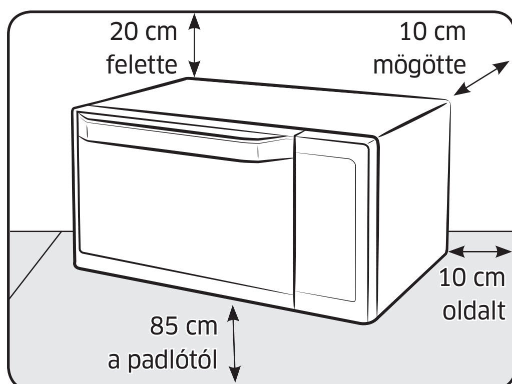
04 Pirítótányér, lásd a 45. oldalt.
Rendeltetés: A pirítótál segítségével mikrohullámú vagy grillezéssel kombinált üzemmódban szebben megpiríthatja az ételeket. Ropogósra sütheti a tésztaféléket és a pizzákat.

⚠ VIGYÁZAT

NE használja a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül.

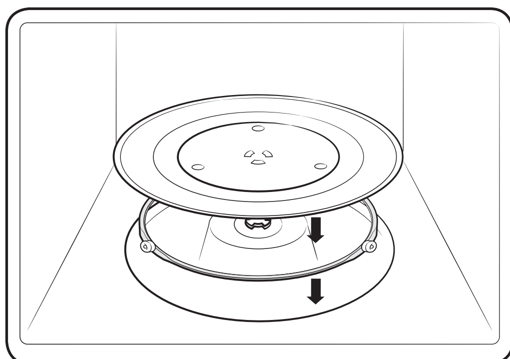
Üzembe helyezés

Üzembe helyezés helye



- Ne helyezze üzembe a sütőt meleg vagy nedves környezetben, pl. más mikrohullámú sütők vagy radiátorok közelében.
- Válasszon egy lapos, vízszintes területet 85 cm-rel a padló szintje felett. A felületnek kellő tartókapacitással kell rendelkeznie a sütő megtartásához.
- Biztosítson helyet a szellőzés számára: legalább 10 cm-t a hátsó falnál és az oldalaknál és 20 cm-t a készülék tetején.
- Biztosítsa, hogy a helyi áramforrás megfeleljen a sütő specifikációinak. Amennyiben mindenképp szükség van rájuk, kizárólag jóváhagyott hosszabbító kábeleket használjon.
- A sütő első használata előtt egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a sütő belső részét és az ajtó szigetelését.

Forgótányér



Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.

Karbantartás

Tisztítás

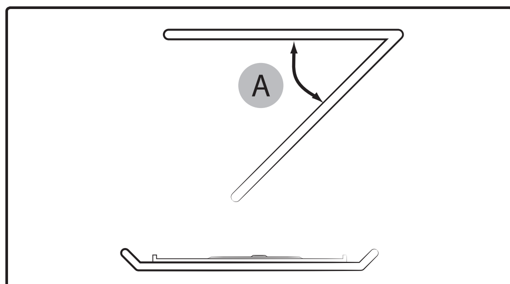
Annak elkerülése érdekében, hogy szennyeződés halmozódjon fel a sütő belsejében, rendszeresen tisztítsa ki a sütőt. Minden esetben fordítson különös figyelmet az ajtóra, az ajtó szigetelésére, illetve a forgótányérra és a görgős gyűrűre.
Ha az ajtó nem nyílik és csukódik be könnyedén, első lépésként ellenőrizze, hogy az ajtószigetelések nem szennyezettek-e. Egy szappanos vízbe mártott puha segítségével tisztítsa meg a sütő belső és külső oldalait. Öblítse le, majd szárítsa ki a sütőt.

Kellemetlen szagokat okozó makacs szennyeződések eltávolítása

1. Helyezzen egy pohár hígított citromlevet az üres sütő forgótányérjára.
2. Melegítse a sütőt 10 percig a maximális teljesítményen.
3. A ciklus befejezését követően várja meg, amíg a sütő lehűl. Ezt követően nyissa ki az ajtót, majd tisztítsa meg a belsejét.

Karbantartás

Elfordítható fűtőegységgel rendelkező modellek tisztítása



A sütőtér felső részének tisztításához eressze le a felső fűtőelemet 45°-kal (A) a képen látható módon. Ez elősegíti a felső felület megtisztítását. Ha végzett, helyezze vissza a felső fűtőelemet.

⚠ VIGYÁZAT

- Tartsa tisztán az ajtót és az ajtó szigetelését, ezzel biztosítva az ajtó sima nyitását és bezárását. Ellenkező esetben a sütő élettartama lecsökkenhet.
- Vigyázzon, hogy ne fröcsköljön vizet a sütő nyílásaiba.
- Ne használjon súrolószereket vagy vegyszereket a tisztításhoz.
- A sütő minden egyes használatát követően, enyhe tisztítószerrel tisztítsa meg a sütőteret, miután lehűlt.

Csere (javítás)

⚠ FIGYELMEZTETÉS

A sütő nem tartalmaz a felhasználó által cserélhető alkatrészeket.
Ne próbálja meg saját maga kicserélni vagy megjavítani a sütőt.

- A zsanérok, a szigetelés és/vagy az ajtó meghibásodása esetén vegye fel a kapcsolatot egy képzett szerelővel vagy a helyi Samsung szervizközponttal.
- Amennyiben az izzó cseréjére van szükség, vegye fel a kapcsolatot a helyi Samsung szervizközponttal. Ne cserélje ki saját maga.
- Amennyiben a sütő burkolatának külső részével van probléma, első lépésként húzza ki a tápkábelt a konnektorból, majd vegye fel a kapcsolatot egy hely Samsung szervizközponttal.

Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén

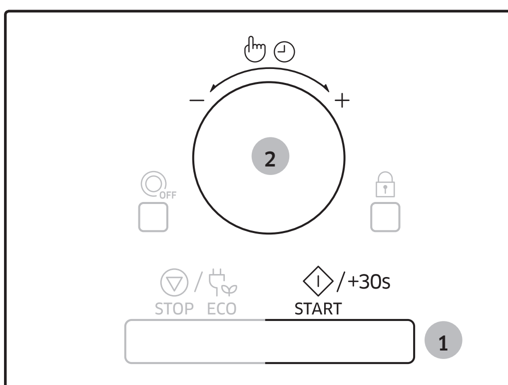
- Ha hosszú ideig nem használja a sütőt, húzza ki a tápkábelt és vigye a sütőt egy száraz, pormentes helyre. A sütő belsejében felgyülemlő por és nedvesség negatívan befolyásolhatja a sütő teljesítményét.

Gyorskalauz



Ha főzni szeretne.

Helyezze az ételt a sütőbe.
Nyomja meg a **START/+30s** gombot.
Eredmény: A főzés megkezdődik.
Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

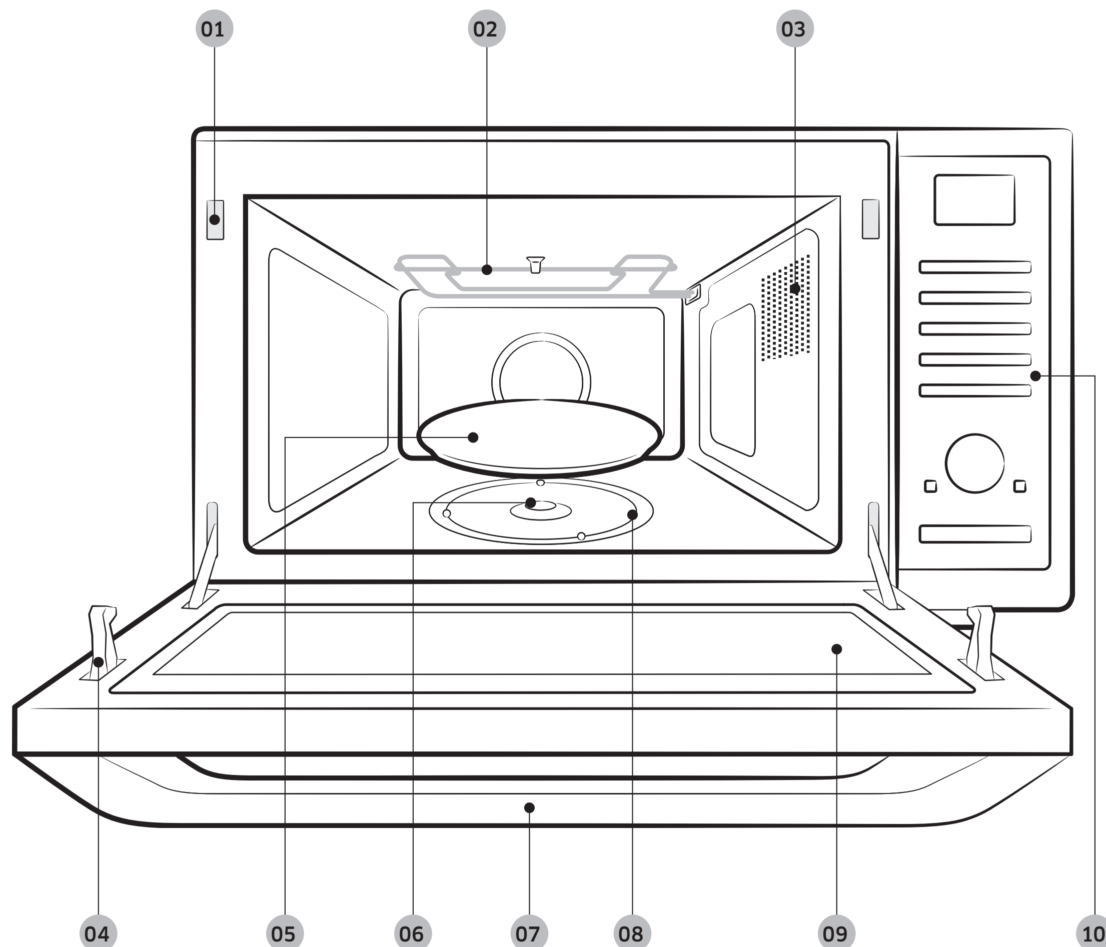


Ha az elkészítési időt 30 másodperccel növelni kívánja.

1. Nyomja meg a **START/+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel növelni szeretné az elkészítési időt.
2. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával állítsa be a kívánt időt.

A sütő jellemzői

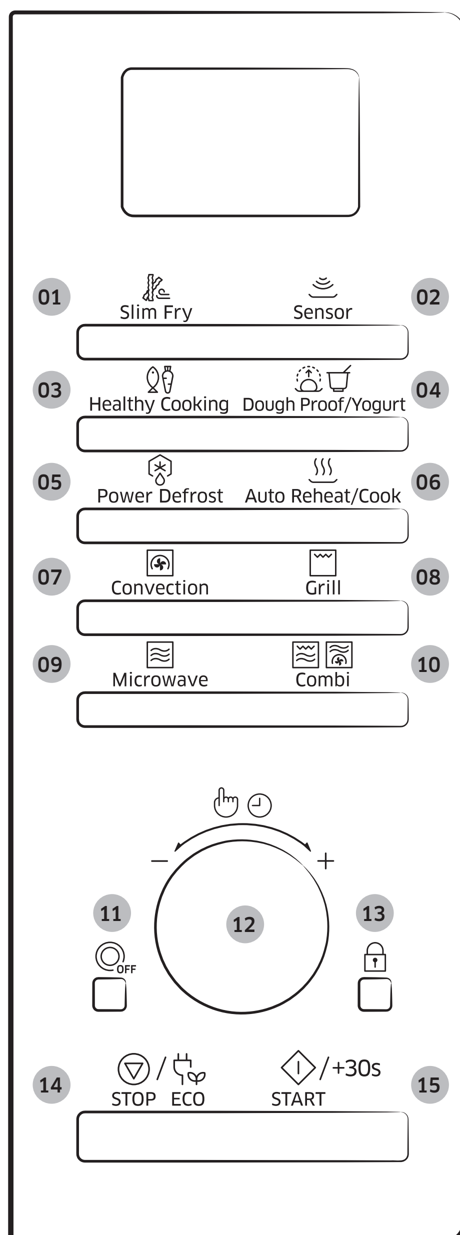
Sütő



01 Biztonsági retesz nyílásai
02 Fűtőelem
03 Szellőzőnyílások
04 Ajtózár kallantyúi
05 Forgótányér
06 Összekötőelem
07 Ajtófogantyú
08 Görgős gyűrű
09 Ajtó
10 Kezelőpanel

A sütő jellemzői

Kezelőpanel



01 Zsírszegény sütés gomb
02 Programozott főzé gomb
03 Egészséges ételek gomb
04 Kelesztés/Joghurtkészítés gomb
05 Gyorskiolvasztás gomb
06 Automatikus melegítés/Főzés gomb
07 Légkeverés gomb
08 Grill gomb
09 Mikrohullám gomb
10 Kombinált gomb
11 Forgótányér Be/Ki gomb
12 Funkcióválasztó forgógomb
13 Gyermekzár gombja
14 Stop/Energiatakarékos gomb
15 Start/+30s gomb

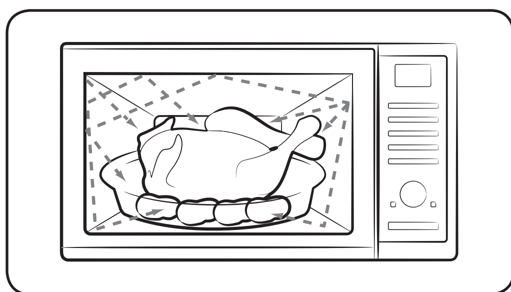
A sütő használata

A mikrohullámú sütő működése

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.
A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás
- Melegítés
- Sütés, főzés

Főzési elv.



1. A magnetron által termelt mikrohullámok visszatükröződnek a belső térben, és a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Így az étel egyenletesen sül át.
2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.
3. A főzési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:
   - Mennyiség és sűrűség
   - Víztartalom
   - Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

⚠ **VIGYÁZAT**

Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel sütőből való kivétele után is folytatódik. Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt pihentetési időket, hogy biztosítsa:

- Hogy az étel középen is egyenletes átsüljön/megfőjön.
- Hogy az étel mindenhol egyforma hőmérsékletű legyen.

A sütő használata

A sütő működésének ellenőrzése

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e.
Ha kétségei vannak, tekintse meg a „Hibaelhárítás” című részt a 75-80. oldalon.

MEGJEGYZÉS

A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól (100 % – 900 W) eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

Az ajtó felső részén található fogantyút meghúzva nyissa ki az ajtót.
Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet.
Csukja be az ajtót



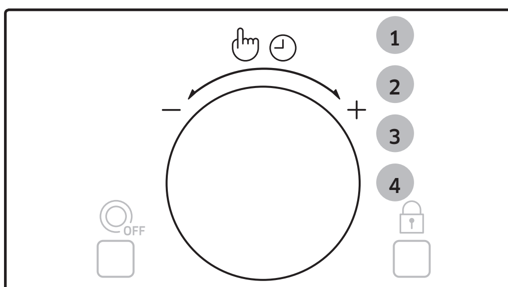
Nyomja meg a **START/+30s** gombot, majd a **START/+30s** gomb megfelelő számú megnyomásával állítsa be az időt 4 vagy 5 percre.

Eredmény: A sütő 4 vagy 5 percig melegíti a vizet. Ennyi idő alatt a víznek fel kell forrnia.

Az idő beállítása

Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „88 88”, majd a „12:00” felirat. Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 12 vagy 24 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

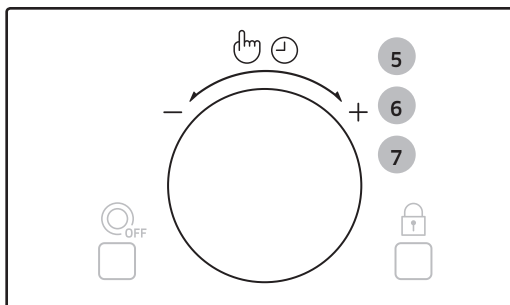
- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően



MEGJEGYZÉS

Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítás kezdetekor.

1. Nyomja meg a **funkcióválasztó forgógombot**.
2. A **funkcióválasztó forgógombot** forgatva állítsa be az időkijelzés típusát. (12 vagy 24 órás)
3. A beállításhoz véglegesítéséhez nyomja meg a **funkcióválasztó forgógombot**.
4. Az óra beállításához forgassa el a **funkcióválasztó forgógombot**.



5. Nyomja meg a **funkcióválasztó forgógombot**.

6. A perc beállításához forgassa el a **funkcióválasztó forgógombot**.

7. Ha a megfelelő időkijelzést látja, nyomja meg a **funkcióválasztó forgógombot** az óra elindításához.

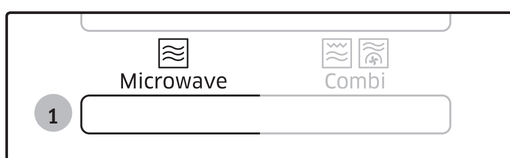
Eredmény: Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, a kijelzőn a pontos idő látható.

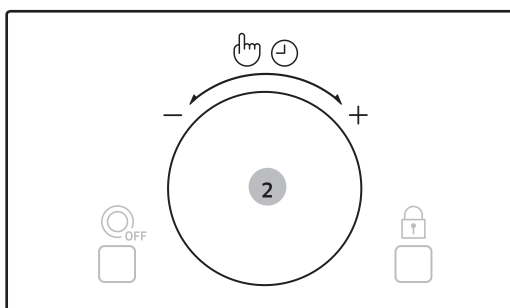
Főzés/Melegítés

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

⚠ **VIGYÁZAT**

MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.





Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót. Soha ne kapcsolja be a sütőt üresen.

1. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot.

Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

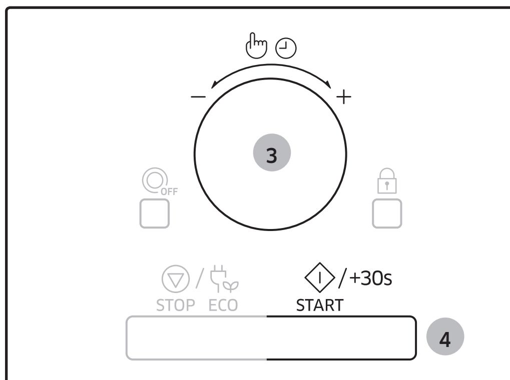
≋ (mikrohullám üzemmód)

2. Forgassa el a **funkcióválasztó forgatógombot**, amíg a megfelelő teljesítményszint meg nem jelenik. Ekkor a **funkcióválasztó forgatógomb** megnyomásával állítsa be a teljesítményszintet.

- Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a teljesítményszintet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.

A sütő használata

A sütő használata



3. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával állítsa be az elkészítési időt.
   Eredmény: A kijelzőn megjelenik az elkészítési idő.
4. Nyomja meg a **START/+30s** gombot.
   Eredmény: A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött:
   1) A sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Teljesítményszintek és elkészítési idők

A teljesítményszint funkció lehetővé teszi, hogy az eloszlandó energia mennyiségét, tehát az étel megfőzéséhez vagy felmelegítésének idejét az étel típusához és mennyiségéhez igazítsa.
Hat teljesítményszint közül választhat.

Teljesítmény-szint	Százalékarány	Teljesítmény
MAGAS	100 %	900 W
KÖZEPESEN MAGAS	67 %	600 W
KÖZEPES	50 %	450 W
KÖZEPESEN ALACSONY	33 %	300 W
KIOLVASZTÁS	20 %	180 W
ALACSONY	11 %	100 W

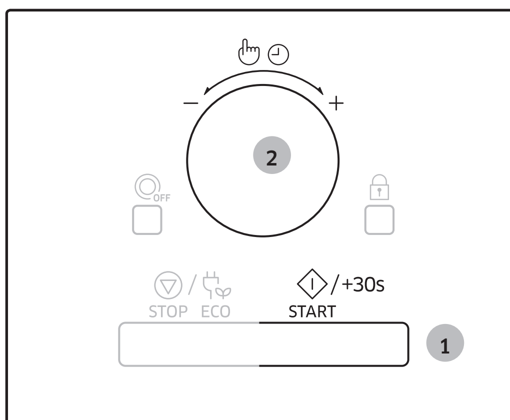
A kézikönyvben és a receptekben megadott főzési idők a jelzett specifikus teljesítményszinteknek felelnek meg.

Ha az Ön választása...	Akkor a főzési idő...
Magasabb teljesítményszint	Csökkentse
Alacsonyabb teljesítményszint	Növelje

Az elkészítési idő beállítása

Az elkészítési idő növeléséhez nyomja meg a **START/+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodpercből áll a beállítani kívánt idő.

- Az ajtót kinyitva bármikor ellenőrzi, hogyan halad a főzés
- A hátralévő főzési időt növelése



1. Módszer

Az étel elkészítési idejének növeléséhez nyomja meg a **START/+30s** gombot.

A gomb minden megnyomása 30 másodperccel növeli az időt.

- Például: Ha három perccel szeretné növelni az elkészítési időt, hatszor nyomja meg a **START/+30s** gombot.

2. Módszer

A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával állítsa be a kívánt elkészítési időt.

- Az elkészítési idő növeléséhez jobbra, az idő csökkentéséhez pedig balra forgassa el a gombot.

A főzés leállítása

A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

A főzés leállításához...	Művelet
Ideiglenesen	Ideiglenesen: Nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg egyszer a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. Eredmény: A főzés leáll. A főzés folytatásához csukja be ismét az ajtót, és nyomja meg a **START/+30s** gombot.
Teljesen	Teljesen: Egyszer nyomja meg a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. Eredmény: A főzés leáll. Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.

A sütő használata

Az energiatakarékos üzemmód beállítása

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal.



- Nyomja meg a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.
  Eredmény: Kikapcsol a kijelző.
- Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a pontos idő. A sütő használatra kész.

MEGJEGYZÉS

Automatikus energiatakarékos funkció
Ha a beállítást félbehagyja és egyetlen funkciót sem választ ki, illetve ha működés közben átmenetileg leállítja a készüléket, a rendszer 25 perc elteltével törli a funkciót, és megjelenik az óra.
Ha az ajtó nyitva van, 5 perc elteltével kikapcsol a sütőben a lámpa.

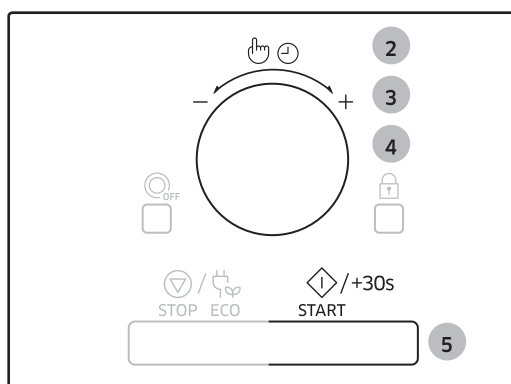
A zsírszegény sütés funkció használata

A 12 **Zsírszegény sütés** funkció előre programozott elkészítési idők használatát teszi lehetővé.
Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.
A sütés típusát a **Slim Fry (Zsírszegény sütés)** gomb megnyomásával állíthatja be.
Először is helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

MEGJEGYZÉS

- MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.
- A sütőben lévő edényeket MINDIG sütőkesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.





1. Nyomja meg a **Slim Fry (Zsírszegény sütés)** gombot.
2. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával válassza ki az étel típusát, majd nyomja meg a **funkcióválasztó forgógombot**.
   1) Burgonya/Zöldség
   2) Tenger gyümölcsei
   3) Csirke
3. A **funkcióválasztó forgógombbal** válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát.
   A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.
   Ekkor a **funkcióválasztó forgatógomb** megnyomásával állítsa be az étel típusát.
4. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával válassza ki az adag méretét.
5. Nyomja meg a **START/+30s** gombot.

A sütő használata

Zsírszegény sütés útmutató

A következő táblázat a 12 automatikus **Zsírszegény sütés** programot ismerteti. A táblázat tartalmazza a mennyiségeket és a vonatkozó javaslatokat. Kevesebb zsiradék használatával készíthet ízletes ételeket, mintha olajsütőben sütne. A programok a légkeverés, a felső fűtés és a mikrohullámú energia kombinációját alkalmazzák.

1. Burgonya/Zöldség

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1-1 Fagyasztott, sütőben elkészíthető burgonya	300-350 g 450-500 g	Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyát a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. A hangjelzés után fordítsa meg. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot. (Ha nem fordítja meg, a sütő folytatja a programot). 1-2 percig hagyja állni.
1-2 Fagyasztott burgonyakrokett	200-250 g 300-350 g	Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyakroketteket a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. 1-2 percig hagyja állni.
1-3 Saját készítésű sült burgonya	300-350 g 450-500 g	Mossa meg a nem vagy közepesen szétfövő burgonyákat. Hámozza meg a burgonyát, és vágja 10×10 mm-es kockákra. Áztassa be hideg vízbe (30 percre). Törlőkendővel itassa fel róluk a nedvességet, majd dörzsölje be 5 g olívaolajjal. Ossza el egyenletesen a burgonyaszeleteket a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. A hangjelzés után fordítsa meg. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot. (Ha nem fordítja meg, a sütő folytatja a programot.) 1-2 percig hagyja állni.
1-4 Burgonyacikkek	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Mossa meg a közepes méretű burgonyákat, és negyedelje el őket. Dörzsölje be olívaolajjal és fűszerekkel. A darabokat a vágott felükkel lefelé helyezze a pirítótányérra. Helyezze a tányért a magas állványra. 1-3 percig hagyja állni.
1-5 Fagyasztott hagymakarikák	100-150 g 200-250 g	Egyenletesen oszlassa el a fagyasztott, bepanírozott hagymakarikákat vagy a fagyasztott, bepanírozott tintahalkarikákat a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. 1-2 percig hagyja állni.

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1-6 Szeletelt cukkini	100-150 g 200-250 g	Mossa meg és szeletelje fel a cukkinit. Dörzsölje be 5 g olívaolajjal és fűszerekkel. Egyenletesen helyezze a szeleteket a pirítótányérra, és helyezze a tányért a magas állványra. A hangjelzés után fordítsa meg. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot. (Ha nem fordítja meg, a sütő folytatja a programot). 1-2 percig hagyja állni.

2. Tenger gyümölcsei

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
2-1 Fagyasztott garnéla	200-250 g 300-350 g	Ossza el egyenletesen a bepanírozott, fagyasztott garnélát a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. 1-2 percig hagyja állni.
2-2 Halszeletek	200-250 g 300-350 g	Ossza el egyenletesen a bepanírozott halszeleteket a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. 1-2 percig hagyja állni.
2-3 Fagyasztott sült tintahal	100-150 g 200-250 g	Ossza el egyenletesen a bepanírozott tintahalkarikákat a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. 1-2 percig hagyja állni.

3. Csirke

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
3-1 Mélyhűtött csirkefalatok	200-250 g 300-350 g	Ossza el egyenletesen a fagyasztott csirkefalatokat a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. A hangjelzés után fordítsa meg. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot. (Ha nem fordítja meg, a sütő folytatja a programot). 1-2 percig hagyja állni.
3-2 Csirkecomb	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Mérje meg a combokat, majd dörzsölje be őket olajjal és fűszerekkel. Egyenletes ossza el őket a magas állványon. A hangjelzés után fordítsa meg. Ekkor a sütő leáll. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot. 1-3 percig hagyja állni.
3-3 Csirkeszárnyak	200-250 g 300-350 g	Mérje meg a csirkeszárnyakat, majd dörzsölje be őket olajjal és fűszerekkel. Egyenletes ossza el őket a magas állványon. A hangjelzés után fordítsa meg. Ekkor a sütő leáll. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot. 1-2 percig hagyja állni.

A sütő használata

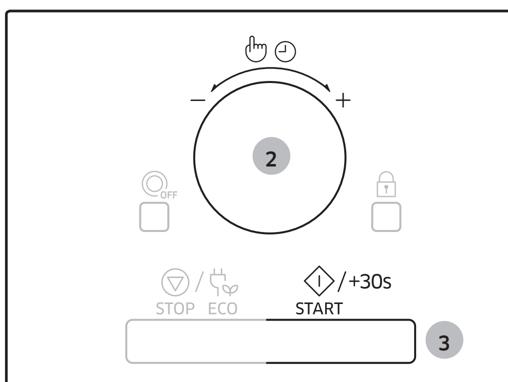
A programozott főzési funkció használata

A 8 **Programozott főzési** előre beállított elkészítési idővel rendelkezik.
Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.
A kívánt programozott főzési üzemmódot a **funkcióválasztó forgógombbal** állíthatja be.
Először is helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

MEGJEGYZÉS

Csak mikrohullámú sütőben is használható edényeket használjon.





1. Nyomja meg a **Sensor (Programozott főzés)** gombot.
2. A **funkcióválasztó forgógombbal** válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.
3. Nyomja meg a **START/+30s** gombot.
   Eredmény: A főzés megkezdődik.
   Amikor befejeződött:
   1) A sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

MEGJEGYZÉS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon

MEGJEGYZÉS

Ha a belső hőmérséklet 60 °C-nál magasabb, a hűtőventilátor 3 percre bekapcsol.
A **Sensor (Programozott főzés)** gombot átmenetileg nem használhatja, amíg a készülék nem hűl le az érzékelő biztonsági módjának megfelelő hőmérsékletre.

Programozott főzés útmutató

Az alábbi táblázatban a 8 programozott főzési program látható. A táblázat tartalmazza az ételtípusonként ajánlott mennyiséget és a vonatkozó javaslatokat. A program elején a kijelzőn a program hossza látható. Ezt követően a készülék automatikusan kiszámítja az elkészítési időt és a teljesítményszintet, majd megjelenik a hátralévő elkészítési idő.
Az elkészítést egy érzékelőrendszer vezérli, így Önnek nem kell számolgatnia.

⚠ **VIGYÁZAT**

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1 Italok	150-250 g	Öntse a (szobahőmérsékletű) folyadékot kerámia csészébe vagy bögrébe. Fedő nélkül melegítse. Helyezze a forgótányér közepére. Melegítés után hagyja állni a sütőben. A várakozási idő előtt és után keverje meg az italokat. A csészét óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat). 1-2 percig hagyja állni.
2 Brokkolirózsák	200-500 g	Mossa le és tisztítsa le a zöldségeket, pl. a brokkolit, és szedje szét azokat rózsákra. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. Adjon hozzá 30-45 ml (2-3 ek.) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. Ez a program brokkoli, szeletelt cukkini, padlizsán, sütőtök vagy paprika elkészítésére alkalmas. 1-2 percig hagyja állni.
3 Szeletelt sárgarépa	200-500 g	Mossa le és tisztítsa le a friss zöldségeket, pl. sárgarépát, és vágja azokat egyforma, kerek szeletekre. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 30-45 ml (2-3 ek.) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. Ez a program szeletelt sárgarépa, karfiolrózsák vagy karalábé elkészítésére alkalmas. 1-2 percig hagyja állni.
4 Karfiolrózsák	200-500 g	Mossa meg és tisztítsa meg a zöldségeket, pl. a karfiolt, és szedje rózsáira. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. Adjon hozzá 30-45 ml (2-3 ek.) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. Ez a program brokkoli, szeletelt cukkini, padlizsán, sütőtök vagy paprika elkészítésére alkalmas. 1-2 percig hagyja állni.

A sütő használata

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
5 Héjában sült burgonya	200-800 g	Mossa és tisztítsa meg a burgonyát (200 grammos darabok). Kenje meg olívaolajjal, és szurkálja meg a héját. Helyezze el körben a pirítótányéron. 2-3 percig hagyja állni.
6 Tésztafőzés	100-300 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 4-szeres mennyiségű forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, utána alaposan csöpögtesse le. 1-3 percig hagyja állni.
7 Mini ravioli	200-400 g	Szedje ki a mini raviolit mély kerámiatálba. Helyezze a tányért a forgótányér közepére. Fedje le műanyag fedővel. 2-3 percig hagyja állni.
8 Csirkedarabok	400-700 g	A mélyhűtött csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Bőrös oldallal lefelé helyezze a magas állványra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. A folytatáshoz nyomja meg az indítógombot. 2-3 percig hagyja állni.

Az automatikus programozott főzéssel kapcsolatos figyelmeztetések

Az érzékelőnek köszönhetően az ételek automatikus elkészíthetők, mivel az érzékelő érzékeli a főzés közben keletkezett gázok mennyiségét.

- Főzés közben sokféle gáz felszabadul. Az érzékelő az ételből felszabaduló gázok alapján folyamatosan ellenőrzi és beállítja az elkészítési időt és teljesítményszintet.
- Ha programozott főzés közben fedővel vagy műanyag fóliával lefedi az edényt, az érzékelő azután érzékeli a felszabadult gázokat, miután az edény megtelik gőzzel.
- Nem sokkal a főzés vége előtt megjelenik a hátralévő elkészítési idő, és elindul a visszaszámlálás. Ilyenkor érdemes megfordítani vagy megkeverni az ételt az egyenletes eredmény érdekében, ha szükséges.
- A programozott főzés előtt az ételt ízlés szerint fűszerezheti vagy leöntheti szósszal. De vigyázat! A só és a cukor foltokban ráéghet az ételre, így ezeket a hozzávalókat csak főzés után adja hozzá.

A programozott főzéshez használható edények és fedők

- A jó főzési eredmény elérése érdekében ennél a funkciónál tartsa be a táblázatokban található, megfelelő edényekre és fedőkre vonatkozó utasításokat.
- Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon, és a hozzájuk tartozó fedővel vagy műanyag fóliával fedje le őket. Műanyag fólia használata esetén hajtsa vissza az egyik sarkot, hogy a gőz megfelelően kiáramolhasson az edényből.
- A használt edényt mindig annak saját fedelével takarja le. Ha az edénynek nincs fedele, használjon műanyag fóliát.
- Legalább félig töltse meg az edényt.
- A keverést vagy forgatást igénylő ételeket a programozott főzési ciklus vége felé kell megkeverni vagy megfordítani, miután a hátralévő elkészítési idő megjelenik a kijelzőn.

Fontos

- A sütő elhelyezése és az áramellátás csatlakoztatása után ne húzza ki a tápkábelt. A gázérzékelő stabilizációjához időre van szükség a megfelelő működés érdekében.
- Nem tanácsos a programozott főzési funkció folyamatos használata, ezért ne használja közvetlenül egymás után többféle étel elkészítéséhez.
- A sütőt jól szellőző helyen helyezze el, mert az érzékelő csak megfelelő hűtés és szellőzés mellett működik pontosan.
- A gyenge eredmény elkerülése érdekében ne használja a programozott főzést, ha a helyiségben túl hideg vagy túl meleg van.
- A sütő tisztításához ne használjon illékony tisztítószereket. Az ilyen tisztítószerekből felszabaduló gázok befolyásolhatják az érzékelő működését.
- Ne tegye a sütőt nedvességet vagy gázt kibocsátó készülékek közelébe, mivel ezek befolyásolhatják az érzékelő működését.
- A sütő belsejét mindig tartsa tisztán. Nedves törlőkendővel törölje le a keretet. A sütőt kizárólag háztartási használatra tervezték.

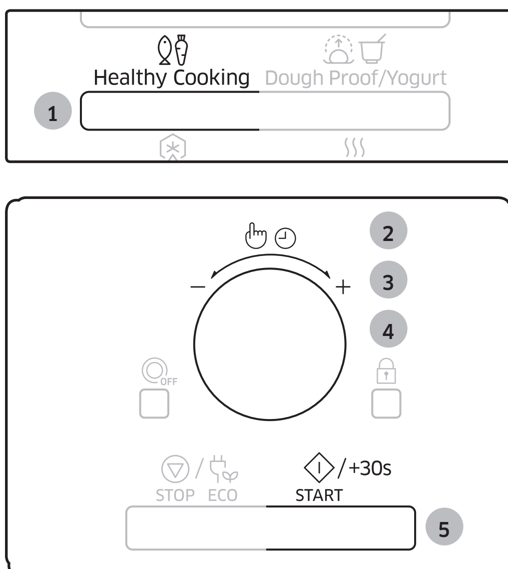
A sütő használata

Az egészséges ételek funkció használata

A 15 Egészséges ételek funkció előre beprogramozott sütési időket tartalmaz.
Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.
Az adag méretét a funkcióválasztó forgógomb elforgatásával állíthatja be.

⚠ **VIGYÁZAT**

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.



Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a **Healthy Cooking (Egészséges ételek)** gombot.
2. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával válassza ki az étel típusát, majd nyomja meg a **funkcióválasztó forgógombot**.
   1) Gabonafélék/Tészta
   2) Zöldségek
   3) Szárnyas/Hal
3. A **funkcióválasztó forgógombbal** válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ekkor a **funkcióválasztó forgatógomb** megnyomásával állítsa be az étel típusát.
4. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával válassza ki az adag méretét.
5. Nyomja meg a **START/+30s** gombot.
   Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el. Amikor befejeződött:
   1) A sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Egészséges ételek útmutató

Az alábbi táblázat a 15 **Egészséges ételek** programhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. A programok Gabonafélék/Tészta (1), Zöldségek (2) és Szárnyasok/Hal (3) elkészítéséhez nyújtanak segítséget.

⚠ **VIGYÁZAT**

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

1. Gabonafélék/Tészta

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1-1 Barna rizs	150-200 g 200-250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 5-10 percig hagyja állni.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 1-3 percig hagyja állni.
1-3 Makaróni	100-150 g 200-250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 4-szeres mennyiségű forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, utána alaposan csöpögtesse le. 1-3 percig hagyja állni.

2. Zöldségek

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
2-1 Zöldbab	200-250 g 300-350 g	Mossa és tisztítsa meg a zöldbabot. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 200–250 g-hoz adjon 30 ml (2 evőkanál) vizet, 300-350 g-hoz pedig 45 ml-t (3 evőkanálnyit). Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
2-2 Spenót	100-150 g 200-250 g	Mossa és tisztítsa meg a spenótot. Tegye fedeles üvegtálba. Ne adjon hozzá vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
2-3 Hámozott burgonya	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Mossa meg a meghámozott burgonyát, vágja félbe, tegye üvegtálba és fedővel takarja le. Adjon hozzá 15–30 ml vizet (1–2 evőkanálnyi). Elkészítés után keverje meg. Nagyobb mennyiség főzésekor közben is keverje meg egyszer. 3-5 percig hagyja állni.

A sütő használata

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
2-4 Rakott burgonya	400-450 g 800-850 g	A friss rakott burgonyát helyezze tűzálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. 2-3 percig hagyja állni.
2-5 Grillezett padlizsán	100-150 g 200-250 g	Mossa meg és szeletelje fel a padlizsánt. Kenje meg olajjal és fűszerekkel. Egyenletesen ossza el a szeleteket a magas állványon. A hangjelzés után fordítsa meg. A folytatáshoz nyomja meg a Start gombot (ha nem fordítja meg, a sütő folytatja a programot). 1-2 percig hagyja állni.
2-6 Grillezett paradicsom	400-450 g 600-650 g	Mossa és tisztítsa meg a paradicsomot. Vágja félbe, és tegye mikrohullámú sütőben használható edénybe. A tetejét szórja meg reszelt sajttal. Helyezze az edényt a magas állványra. 1-2 percig hagyja állni.

3. Szárnyas/Hal

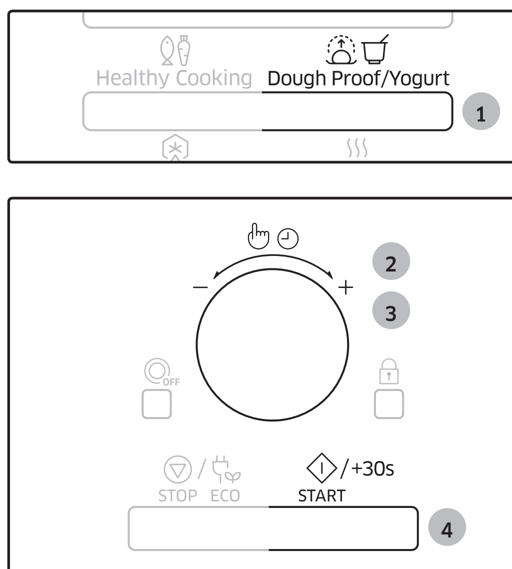
Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
3-1 Csirkemell	300-350 g 400-450 g	Mossa meg a csirkemellet, és helyezze kerámiatálra. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
3-2 Pulykamell	300-350 g 400-450 g	Mossa meg a pulykamellet, és tegye mély, hőálló üvegtálba. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
3-3 Grillezett csirkemell	300-350 g 400-450 g	Mossa meg a csirkemellet, pácolja be, és tegye a magas állványra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 2 percig hagyja állni.
3-4 Grillezett halfilé	200-300 g 400-500 g	Egyenletesen helyezze el a halfiléket a magas állványon. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 1-2 percig hagyja állni.
3-5 Grillezett lazacszeletek	200-250 g 300-350 g	Egyenletesen helyezze el a halszeleteket a magas rácson. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 2 percig hagyja állni.
3-6 Sült hal	300-350 g 400-500 g	Dörzsölje be a hal (pl. pisztráng) bőrét olajjal és fűszerezze be. A halakat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektesse a magas állványra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 3 percig hagyja állni.

A kelesztés/joghurtkészítés funkció használata

Az 5 **Kelesztés/Joghurtkészítési** program előre beállított elkészítési időkkel rendelkezik. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.

A kelesztési/joghurtkészítési módot a **funkcióválasztó forgógombbal** állíthatja be a **Dough Proof/Yogurt (Kelesztés/Joghurtkészítés)** gomb megnyomása után.

Először is helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a **Dough Proof/Yogurt (Kelesztés/Joghurtkészítés)** gombot.
2. Válassza ki a kelesztés vagy a joghurtkészítés típusát, és nyomja meg a **funkcióválasztó forgógombot**.
   1) Kelesztés
   2) Joghurt
3. A **funkcióválasztó forgógombbal** válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát. A kívánt üzemmódhoz tartozó számot a **funkcióválasztó forgógombbal** választhatja ki. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ekkor a **funkcióválasztó forgatógomb** megnyomásával állítsa be az étel típusát.
4. Nyomja meg a **START/+30s** gombot.

⚠ VIGYÁZAT

Joghurtkészítés közben a forgótányér nem forog.

Kelesztés/Joghurtkészítés útmutató

A következő táblázat azt mutatja be, hogyan használja az automatikus programokat élesztős tészták kelesztésére vagy joghurtkészítésre.

1. Kelesztés

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1-1 Pizzatészta	300-500 g	Tegye az élesztőt egy megfelelő méretű edénybe, és helyezze az alacsony állványra. Takarja le alufóliával.
1-2 Süteménytészta	500-800 g	Tegye az élesztőt egy megfelelő méretű edénybe, és helyezze az alacsony állványra. Takarja le alufóliával.
1-3 Kenyértészta	600-900 g	Tegye az élesztőt egy megfelelő méretű edénybe, és helyezze az alacsony állványra. Takarja le alufóliával.

2. Házi készítésű joghurt

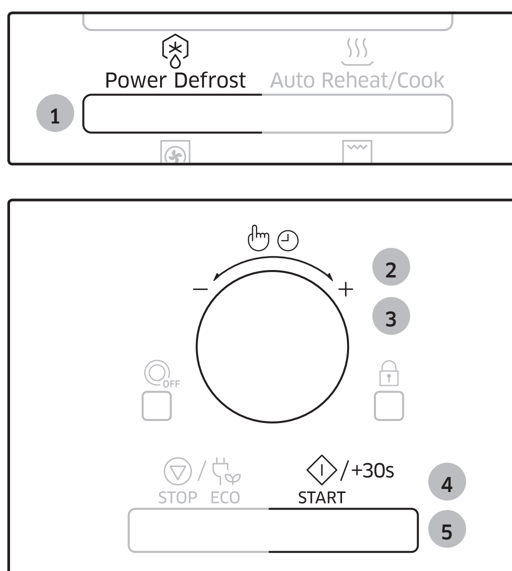
Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
2-1 Kis csészék	500 g	Egyenletesen osszon el 150 g natúr joghurtot 5 darab kerámia csészébe vagy kisméretű (30 grammos) befőttesüvegbe. Minden csészébe öntsön 100 ml tejet. Tartós tejet használjon (szobahőmérsékletű, 3,5 %-os). Fedje le a csészéket háztartási fóliával, majd helyezze őket körben a forgótányérra. Ha kész, tegye 6 órára a hűtőszekrénybe. Javasoljuk, hogy első alkalommal szárított joghurterjesztő baktériumot használjon.
2-2 Nagy tál	500 g	Keverjen össze 150 g joghurtot 500 ml (szobahőmérsékletű, 3,5 %-os) tartós tejjel. Öntse egy nagyméretű üvegtálba. Takarja le háztartási fóliával, és helyezze a forgótányérra. Ha kész, tegye 6 órára a hűtőszekrénybe. Javasoljuk, hogy első alkalommal szárított joghurterjesztő baktériumot használjon.

A gyorskiolvasztás funkció használata

A **Gyorskiolvasztás** funkció hús, baromfi, hal, kenyér és sütemény kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus. Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

MEGJEGYZÉS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.



Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a **Power Defrost (Gyorskiolvasztás)** gombot.
2. A **funkcióválasztó forgógombbal** válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ekkor a **funkcióválasztó forgatógomb** megnyomásával állítsa be az étel típusát.
3. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával válassza ki az adag méretét.
4. Nyomja meg a **START/+30s** gombot.
   Eredmény:
   - Megkezdődik a kiolvasztás.
   - A kiolvasztás közben a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.
5. A kiolvasztás leállításához nyomja meg újra a **START/+30s** gombot.
   Eredmény: Amikor befejeződött:
   1) A sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

A sütő használata

Gyorskiolvasztás útmutató

Az alábbi táblázat a különböző **Gyorskiolvasztás** programokat, mennyiségeket, és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről.
A húst, baromfit és a halat helyezze üveg- vagy kerámiatányérra, a kenyeret, süteményt és gyümölcsöt pedig tegye sütőpapírra.

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1 Hús	200-1500 g	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. A program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszelethez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas. 20-90 percig hagyja állni.
2 Baromfi	200-1500 g	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alufóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek melegítéséhez egyaránt használható. 20-90 percig hagyja állni.
3 Hal	200-1500 g	Takarja le az egész hal farkát alufóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja. 20-80 percig hagyja állni.
4 Kenyér/ Sütemény	125-1000 g	Tegye a kenyeret fektetve sütőpapírra, és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd – ha lehet – fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szelelt kenyér vagy egész cipó, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására. A zsemléket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. 10-60 percig hagyja állni.
5 Gyümölcs	100-600 g	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy lapos üvegtálban. A program mindenféle gyümölcshöz megfelelő. 5-20 percig hagyja állni.

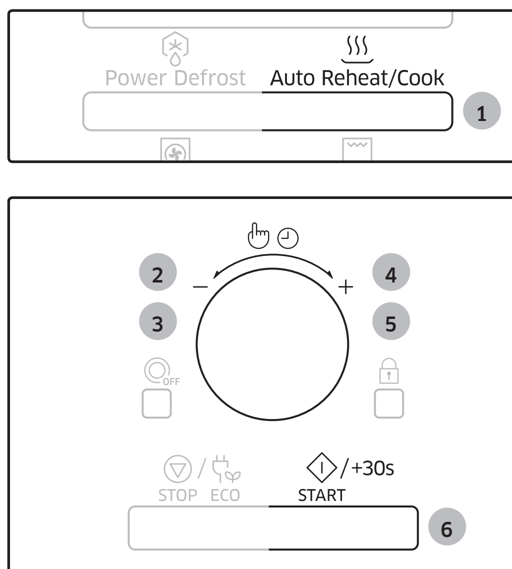
MC32J7055CT_EO_DE68-04319G-00_HU.indd 42 2/16/2015 5:57:22 PM

Az automatikus melegítés/főzés funkció használata

Az 6 **Automatikus melegítés/Főzés** funkció esetében előre be van programozva az elkészítési idő. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.
Az adag méretét a **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával állíthatja be.

⚠ **VIGYÁZAT**

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.



Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg az **Auto Reheat/Cook (Automatikus melegítés/Főzés)** gombot.
2. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával válassza ki az elkészítési kategóriát. (Automatikus melegítés vagy Automatikus főzés)
3. A **funkcióválasztó forgógombbal** válassza ki az Automatikus melegítést.
4. A **funkcióválasztó forgógombbal** válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ekkor a **funkcióválasztó forgatógomb** megnyomásával állítsa be az étel típusát.
5. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával válassza ki az adag méretét.
6. Nyomja meg a **START/+30s** gombot.
   Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el. Amikor befejeződött:
   1) A sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja

A sütő használata

Automatikus melegítés/főzés útmutató

Az alábbi táblázat a különböző automatikus melegítési és főzési programokhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza.

⚠ **VIGYÁZAT**

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

1. Automatikus melegítés

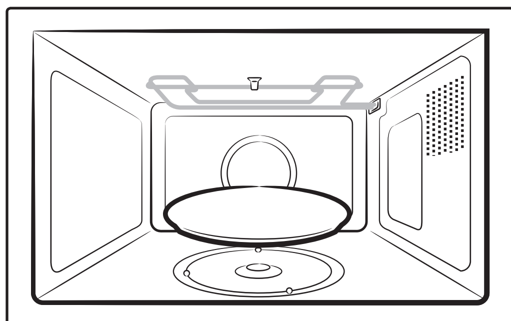
Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1-1 Készételek (mélyhűtött)	300-350 g 400-450 g	Tegye kerámiatányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez alkalmas (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, például burgonya, rizs vagy főtt tészta). 2-3 percig hagyja állni.
1-2 Fagyasztott pizza	300-350 g 400-450 g	A fagyasztott pizzát helyezze az alacsony állványra.
1-3 Mélyhűtött lasagne	400-450 g 600-650 g	Helyezze a mélyhűtött lasagnét megfelelő méretű hőálló edénybe. Helyezze az edényt az alacsony állványra. 3-4 percig hagyja állni.
1-4 Quiche (mélyhűtött)	600-650 g	Ez a program a fagyasztott quiche elkészítéséhez alkalmas. Távolítsa el a csomagot, majd helyezze egy tányérra. Helyezze a sütőben lévő forgótányérra. Sütés után 1-2 percig hagyja állni.

2. Automatikus főzés

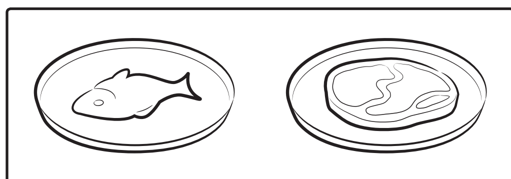
Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
2-1 Sült csirke	1100-1150 g 1200-1250 g	A mélyhűtött csirkét kenje meg olajjal és fűszerekkel. Mellével lefelé helyezze az állvány közepére. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. A folytatáshoz nyomja meg az indítógombot. 5 percig hagyja állni.
2-2 Muffin	250-300 g	Öntse a tésztát 6–8 papír vagy szilikon muffinformába (45 g/db), és helyezze az alsó állványra. Indítsa el a programot (a sütő előmelegszik). A hangjelzés után tegye be a sütőbe az állványt és az ételt.

A pirítótányér használata

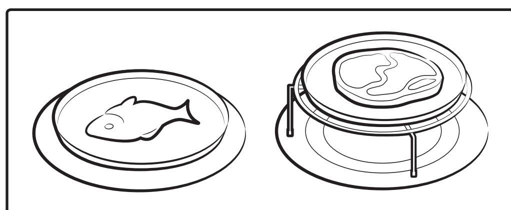
Ezzel a pirítótányérral nem csak a grillen piríthatja az ételt, hanem a pirítótányér magas hőmérsékletének köszönhetően az étel alja is barna és ropogós lesz.
A pirítótányéron elkészíthető ételeket táblázat foglalja össze (lásd a következő oldalt).
A pirítótányér sonka, tojás és kolbászfélék stb. elkészítésére is használható.



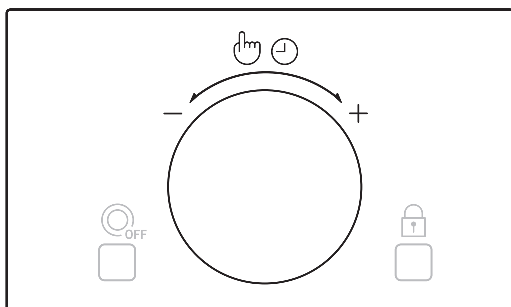
1. A pirítótányért tegye közvetlenül a forgótányérra, és a táblázatban megadott elkészítési idők és utasítások betartásával melegítse elő a legmagasabb mikrohullám-grill kombinációval [600 W + Grill].
2. Ha sonkás tojás jellegű ételt készít, kenje be a tálat olajjal, hogy az étel szépen megpiruljon.



3. Helyezze az ételt a pirítótányérra.



4. Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).



5. Válassza ki az elkészítési időt és teljesítményt.
   (Lásd az oldalsó táblázatot.)

A sütő használata

⚠ **VIGYÁZAT**

A pirítótányért mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki, mert az nagyon forró.

MEGJEGYZÉS

Ügyeljen arra, hogy a pirítótányér teflonbevonata könnyen megkarcolódik. Ne használjon tehát éles eszközöket, például kést.

⚠ **VIGYÁZAT**

Ne tegyen nem hőálló edényt a pirítótányérra.

⚠ **VIGYÁZAT**

A forgótányér nélkül soha ne tegye be a pirítótányért a sütőbe.

MEGJEGYZÉS

Tisztítsa meg a pirítótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel.

MEGJEGYZÉS

Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.

⚠ **VIGYÁZAT**

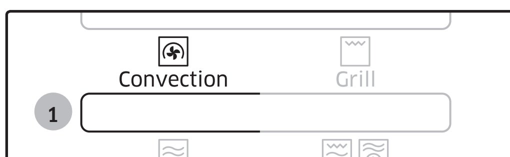
A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

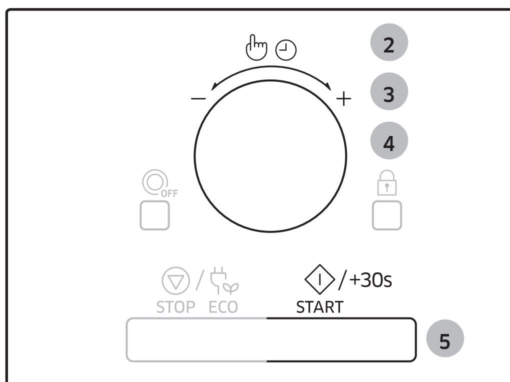
Légkeverés

A légkeveréses üzemmód lehetővé teszi, hogy ugyanúgy készítse el ételeit, ahogy hagyományos sütőben tenné. A mikrohullám üzemmódot nem használja. A hőmérséklet igény szerint beállítható a 40 °C és 200 °C közötti tartományban. A maximális sütési idő 60 perc.

- A sütőben lévő edényeket csak edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- Az étel jobban megsül, és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.

Ügyeljen rá, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen.
Nyissa ki az ajtót, és az edényt helyezze az alacsony állványra, majd a forgótányérra.





1. Nyomja meg a **Convection (Légkeverés)** gombot.
   Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
   (légkeveréses üzemmód)
   180 °C (hőmérséklet)
2. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával állítsa be a hőmérsékletet. (Hőmérséklet: 40–200 °C, 10 °C-os lépésekben)
   - Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a hőmérsékletet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.
3. Nyomja meg a **funkcióválasztó forgógombot**.
4. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával állítsa be az elkészítési időt. (Amennyiben szeretné előmelegíteni a sütőt, válassza a következő lehetőséget " : 0")
5. Nyomja meg a **START/+30s** gombot.
   Eredmény: A főzés megkezdődik.
   Amikor befejeződött:
   1) A sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

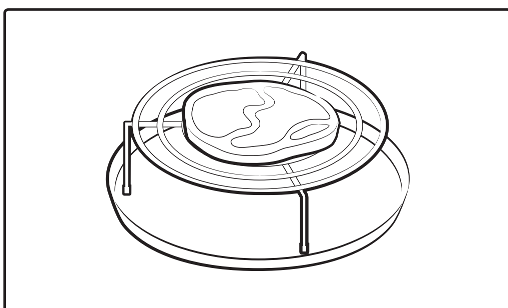
A sütő használata

A sütő használata

Grillezés

A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja.

- A sütőben lévő edényeket csak edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

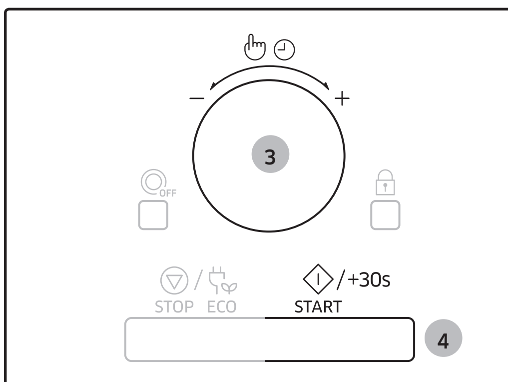


1. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra.



2. Nyomja meg a **Grill** gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(grill üzemmód)

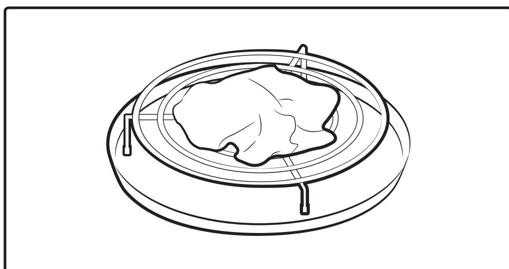
- A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával állítsa be a grillezési időt.
- A maximális grillezési idő 60 perc.

4. Nyomja meg a **START/+30s** gombot.
Eredmény: A grillezés megkezdődik.
Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

A tartozékok kiválasztása



A hagyományos légkeveréses sütéshez főzőedényre van szükség. Csak olyan edényeket vegyen, amelyeket a hagyományos sütőben is használna.
A mikrohullámhoz alkalmas edények rendszerint nem felelnek meg légkeveréses sütéshez; ne használjon műanyag edényeket, tányérokat, papírpoharakat, papírtörlőt stb.
Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill vagy légkeverés), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő.

⚠ **VIGYÁZAT**

A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg A mikrohullámú sütőben használható edények című részben, a 55-56. oldalon.

Mikrohullám és grill kombinációja

A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

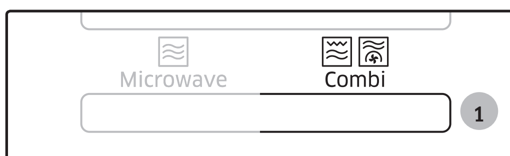
⚠ **VIGYÁZAT**

MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.

⚠ **VIGYÁZAT**

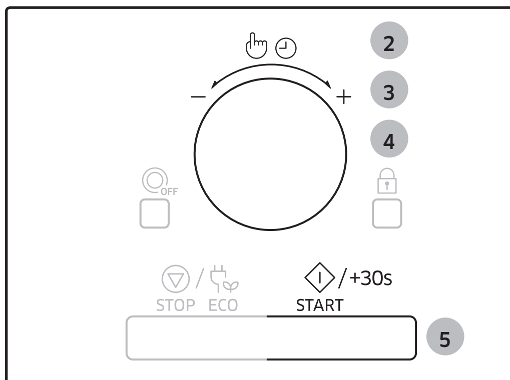
A sütőben lévő edényeket MINDIG sütőkesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak. A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze az elkészítendő ételféleséghez legjobban megfelelő állványra. Az állványt állítsa a forgótányérra. Csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a **Combi (Kombinált)** gombot.
   Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
   Cb - 1 (mikrohullám + grill)

A sütő használata



2. Jelenítse meg a kijelzőn a Cb-1 feliratot, majd nyomja meg a **funkcióválasztó forgógombot**.

Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

≋	(kombinált mikrohullámú sütés és grillezés)
600 W	(kimeneti teljesítmény)

3. Állítsa be a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a **funkcióválasztó forgógombot** forgatja, amíg a megfelelő kimeneti teljesítmény meg nem jelenik (600, 450, 300 W). Ekkor a **funkcióválasztó forgatógomb** megnyomásával állítsa be a teljesítményszintet.

- A grillezés hőmérséklete nem állítható.
- Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a hőmérsékletet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.

4. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával állítsa be az elkészítési időt.

- A maximális elkészítési idő 60 perc.

5. Nyomja meg a **START/+30s** gombot.

Eredmény: A kombinált sütés megkezdődik. Amikor befejeződött:

1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

A sütő használata

Mikrohullám és légkeverés kombinációja

Kombinált sütésnél a mikrohullámú energiát és a légkeveréses hevítést egyaránt felhasználja. Előmelegítésre nincs szükség, mivel a mikrohullámú energia azonnal készen áll.
Kombinált üzemmódban számos ételt készíthet, elsősorban az alábbiakat:

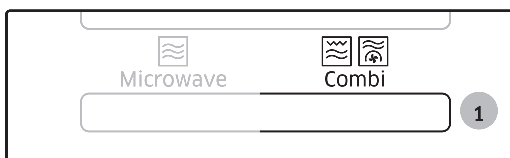
- Sült húsok és szárnyas
- Piték és sütemények
- Tojásos és sajtos fogások

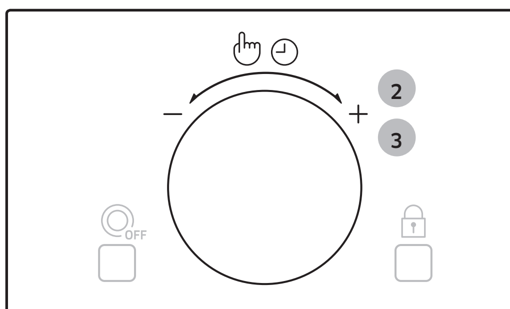
⚠ **VIGYÁZAT**

MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.

⚠ **VIGYÁZAT**

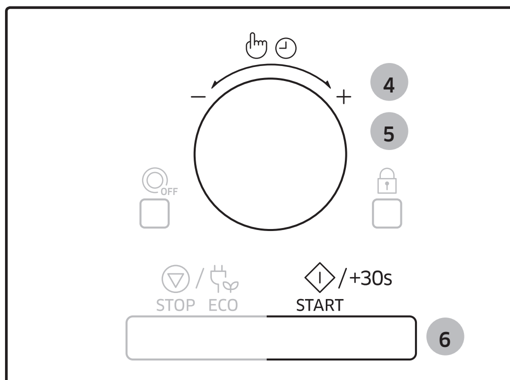
A sütőben lévő edényeket MINDIG sütőkesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak. Az étel jobban megsül, és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.
Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze a forgótányérra, vagy az alacsony állványra, és azt a forgótányérra. Csukja be az ajtót. A fűtőelem vízszintesen álljon.





1. Nyomja meg a **Combi (Kombinált)** gombot.
   Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
   Cb-1 (mikrohullám + grill)
2. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával jelenítse meg a kijelzőn a Cb-2 feliratot (mikrohullám + légkeverés), majd nyomja meg a **funkcióválasztó forgógombot**.
3. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet (600, 450, 300, 180, 100 W). Ekkor a **funkcióválasztó forgatógomb** megnyomásával állítsa be a teljesítményszintet.
   - Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a teljesítményszintet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.
     (Alapértelmezett: 180 °C)

A sütő használata



4. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával válassza ki a megfelelő hőmérsékletet. (Hőmérséklet: 200–40 °C). Ekkor a **funkcióválasztó forgatógomb** megnyomásával állítsa be a teljesítményszintet.
   - Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a hőmérsékletet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.

   Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

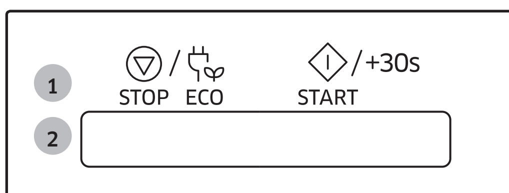
≋ (ventilátor ikon)	(mikrohullámú sütés és légkeverés kombinációja)
600 W	(kimeneti teljesítmény)
180 °C	(hőmérséklet)

5. A **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával állítsa be az elkészítési időt.
   - A maximális elkészítési idő 60 perc.
6. Nyomja meg a **START/+30s** gombot.

   Eredmény: A kombinált sütés megkezdődik. A sütő felmelegszik a kívánt hőmérsékletre, majd a mikrohullámú energia folytatja a főzést, amíg a beállított idő le nem telik.
   Amikor befejeződött:
   1) A sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

A hangjelzés kikapcsolása

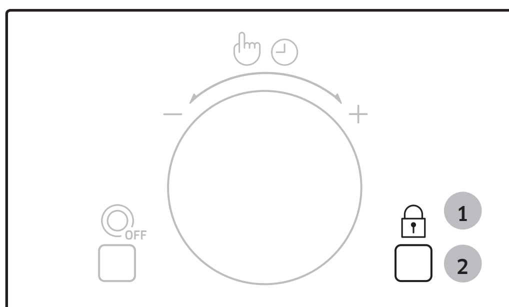
A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



1. Nyomja meg egyszerre a **START/+30s** és a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.
   Eredmény: A sütő a továbbiakban a művelet végén nem ad hangjelzést.
2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a **START/+30s** és a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.
   Eredmény: A sütő visszatér a rendes üzemhez.

A gyermekzár funkció használata

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár programmal rendelkezik, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását", nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személyek azt véletlenül bekapcsolják.



1. 3 másodpercig tartsa lenyomva a **Gyermekzár** gombot.
   Eredmény:
   - A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani).
   - A kijelzőn megjelenik az „L" jelzés.

   L
2. A sütő zárolásának feloldásához 3 másodpercig tartsa lenyomva a **Gyermekzár** gombot.
   Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható

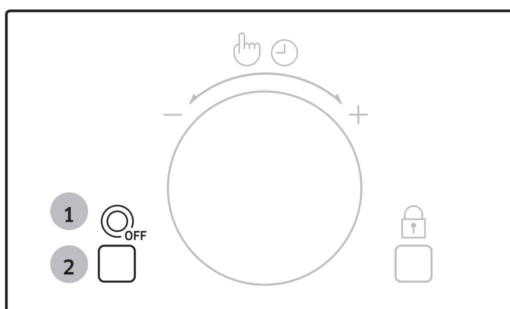
A sütő használata

A forgótányér be- és kikapcsolása

A **Forgótányér Be/Ki** gomb segítségével állíthatja le a forgótányért, így az egész sütőt kitöltő nagy edényeket is használhat (csak manuális főzésnél).

⚠ **VIGYÁZAT**

Az eredmény ebben az esetben kevésbé kielégítő, mivel a főzés egyenetlen. Javasoljuk, hogy a főzési idő közepénél kézzel fordítsa meg az edényt.



⚠ **FIGYELMEZTETÉS**

A forgótányért soha ne működtesse úgy, hogy a sütőben nincs étel.
Ok: Ez tüzet okozhat, vagy tönkreteheti a készüléket.

1. A mikrohullámú, grill, légkeverés, előmelegítés és kombi funkció beállítása közben nyomja meg a **Forgótányér Be/Ki** gombot.
- Előre beprogramozott funkció használatakor vagy a mikrohullám, grill, légkeverés, előmelegítés és kombi gomb megnyomása előtt nem elérhető.

Eredmény: Forgótányér be/ki szimbólum jelenik meg a kijelzőn és a forgótányér nem forog a sütés közben.

OFF (forgótányér mód kikapcsolva)

2. A forgás visszakapcsolásához nyomja meg ismét a **Forgótányér Be/Ki** gombot.

Eredmény: Forgótányér be/ki szimbólum eltűnik a kijelzőről és a forgótányér ismét forog a sütés közben.

MEGJEGYZÉS

A **Forgótányér Be/Ki** gomb csak sütés közben érhető el.

A mikrohullámú sütőben használható edények

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, fontos, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné azokat.
Ezért fontos, hogy körültekintően válassza ki az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel van ellátva, nincs oka aggodalomra.
Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Jénai tál	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.

A mikrohullámú sütőben használható edények

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet okozhat.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívására is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Tartók	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos.
• Háztartási fólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír vagy sütőpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ : Ajánlott ✓✗ : Körültekintően használja ✗ : Nem biztonságos

Sütési útmutató

Mikrohullámok

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.

Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

Főzés

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:

Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:

Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor

Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel különbözőképpen letakarható, például kerámiatányérral, műanyag fedéllel vagy mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával.

Pihentetési idők

A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Sütési útmutató

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig– lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.
Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg.
Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Spenót	150 g	600 W	5-6
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Brokkoli	300 g	600 W	8-9
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Borsó	300 g	600 W	7-8
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Zöldbab	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes zöldség (Sárgarépa/zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	7-8
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes zöldség (kínai stílusban)	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml (2-3 evőkanál) hideg vizet, hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség – lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig– lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.

Tipp: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra.
Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Brokkoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Kelbimbó	250 g	900 W	6-6½
	Tudnivalók Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 ek.) vizet. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Sárgarépa	250 g	900 W	5-5½
	Tudnivalók A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Karfiol	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Cukkini	250 g	900 W	4-4½
	Tudnivalók A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Padlizsán	250 g	900 W	3½-4
	Tudnivalók A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

MC32J7055CT_EO_DE68-04319G-00_HU.indd 59 2/16/2015 5:57:25 PM

Sütési útmutató

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Póréhagyma	250 g	900 W	4-4½
	Tudnivalók A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Gomba	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Tudnivalók Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Hagyma	250 g	900 W	5-5½
	Tudnivalók A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Tudnivalók A paprikát vágja kis szeletekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Burgonya	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Tudnivalók A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Karalábé	250 g	900 W	5½-6
	Tudnivalók A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagyméretű, fedeles hőálló üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze. A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagy hőálló üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. Főzés közben és utána keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Fehér rizs (előfőzött)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Tudnivalók Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Barna rizs (előfőzött)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Tudnivalók Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Kevert rizs (rizs + vadrizs)	250 g	900 W	16-17
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	900 W	17-18
	Tudnivalók Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Tészta	250 g	900 W	10-11
	Tudnivalók Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Instant tészta	1 kis csomag (80 g) 1 nagy csomag (120 g)	900 W	7-7½ 9-9½
	Tudnivalók Hőálló üvegtálat használjon. Tegye bele a tésztát, majd öntsön 350 ml szobahőmérsékletű vizet a tálba. Egy néhány helyen átlyuggatott fóliával lefedve főzze. A főzést követően öntse le róla a vizet, majd keverje össze az instant tésztához való fűszerekkel.		

Sütési útmutató

Melegítés

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét. Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 és +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 és +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen újra nagyméretű dolgokat, mint pl. összetapadt hús - ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük felmelegedne. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket 900 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.
Útmutatásért tekintse meg a táblázatot.
Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).
Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.

Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználás végett megjegyzi az időtartamot.
Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.
Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.
A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.
Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

Folyadékok melegítése

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

Bébiétel melegítése

Bébiétel:

Az ételt szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg! Tálalás előtt 2–3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. A javasolt tálalási hőmérséklet 30–40 °C.

Anyatej:

A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedő nélkül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel!
A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. A javasolt tálalási hőmérséklet 37 °C.

Megjegyzés:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni. Melegítéshez a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Italok (Kávé, tea és víz)	150 ml (1 csésze) 300 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Tudnivalók Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Tegyen egy csészét középre, kettőt egymással szembe, hármat pedig körbe. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket. 1-2 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Sütési útmutató

Sütési útmutató

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Leves (Hűtött)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Tudnivalók Szedje ki kerámia mélytányérba vagy kerámia levesestálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Ragu (Hűtött)	350 g	600 W	4½-5½
	Tudnivalók A ragut szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Tészta szósszal (Hűtött)	350 g	600 W	3½-4½
	Tudnivalók A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt keverje meg. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Töltött tészta szósszal (Hűtött)	350 g	600 W	4-5
	Tudnivalók A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes tál (Hűtött)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5 5½-6½ 6½-7½
	Tudnivalók Állítson össze egy 2–3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Tálalásra kész sajtfondü (Hűtött)	400 g	600 W	6-7
	Tudnivalók Tegye a tálalásra kész sajtfondüt egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Melegítés közben és utána keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg. 1-2 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Bébiétel és anyatej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő
Bébiétel (Zöldség + hús)	190 g	600 W	30 mp.
	Tudnivalók Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Tejbegríz (dara + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp.
	Tudnivalók Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Anyatej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp. 1 perc– 1 perc 10 mp.
	Tudnivalók Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Sütési útmutató

Kiolvasztás

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.
A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.
A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket. Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.

Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.
Ha a szárnyas külső része elkezd melegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.
A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Hús			
Darált hús	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Sertésszelet	250 g	180 W	7-8
	Tudnivalók Helyezze a húst a forgótányérra. Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-30 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Sütési útmutató

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Baromfi			
Csirkedarabok	500 g (2 db)	180 W	14-15
Egész csirke	1200 g	180 W	32-34
	Tudnivalók Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-60 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Hal			
Halfilé	200 g	180 W	6-7
Egész hal	400 g	180 W	11-13
	Tudnivalók A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. Takarja le a filék keskeny végét és az egész hal farkát alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 10-25 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Gyümölcsök			
Bogyós gyümölcsök	300 g	180 W	6-7
	Tudnivalók A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű kerek, lapos üvegtányéron. 5-10 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Kenyér			
Zsömle (kb. 50 g/db)	2 db 4 db	180 W	1-1½ 2½-3
Pirítós/Szendvics	250 g	180 W	4-4½
Bajor kenyér (Búza- + rozsliszt)	500 g	180 W	7-9
	Tudnivalók A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-20 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Sütési útmutató

Grill

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 3-5 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:

Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:

Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

Fontos megjegyzés:

Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

Mikrohullám + Grill

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg.
A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre: 600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + Grill üzemmódban használható edények

Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + Grill üzemmódban elkészíthető ételek:

A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

Fontos megjegyzés:

Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait. Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 2-3 percig melegítse elő.
Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. Lépés (perc)	2. Lépés (perc)
Pirítós szeletek	4 db (25 g/db)	Csak grill	4-4½	3-4
	Tudnivalók A pirítós szeleteket egymás mellé helyezze a magas állványra.			
Grillezett paradicsom	400 g (2 db)	300 W + Grill	6-8	-
	Tudnivalók A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hőálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.			
Paradicsomos-sajtos melegszendvics	4 db (300 g)	300 W + Grill	5½-7½	-
	Tudnivalók Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.			
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	4 db (500 g)	300 W + Grill	6-8	-
	Tudnivalók Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.			
Sült burgonya	500 g	600 W + Grill	12-14	-
	Tudnivalók A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a magas állványon.			
Csőben sült burgonya/ Zöldség (Hűtött)	450 g	450 W + Grill	11-13	-
	Tudnivalók A friss csőben sültet szedje ki kisméretű tűzálló üvegtálba. Az edényt helyezze a magas állványra. Sütés után 2–3 percig hagyja állni.			
Sült alma	2 alma (kb. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Tudnivalók Az almákat magozza ki, majd töltse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hőálló üvegtálra. A tálat közvetlen az alacsony állványra helyezze.			

Sütési útmutató

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. Lépés (perc)	2. Lépés (perc)
Csirkedarabok	500 g (2 db)	300 W + Grill	10-12	9-11
	Tudnivalók A csirkedarabokat dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Körben helyezze el a magas állványon. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni.			
Sült csirke	1200 g	450 W + Grill	22-23	21-22
	Tudnivalók Dörzsölje be a csirkét olajjal és fűszerekkel. Helyezze a csirkét az alacsony állványra. Grillezés után 5 percig hagyja állni.			
Sült hal	400-500 g	300 W + Grill	6-8	7-8
	Tudnivalók Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. Két halat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektessen a magas állványra. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni.			
Főzőkanál	1 db (200 g)	1. Lépés 450 W + Grill 2. Lépés: Grill	7-7½	4-5
	Tudnivalók hámozza meg, majd szeletelje 1 cm-es szeletekre a főzőbanánt, majd helyezze a grillrácson lévő pirítótányérra. Az összes oldalán kenje meg olajjal. Miután a főzőbanán megpuhult, a puhaságtól függően csökkentse 1-2 percre az időt. 1-2 percig hagyja állni.			
Jamgyökér	200 g	450 W + Grill	11-11½	-
	Tudnivalók Hámozza meg és szeletelje 1,5 cm vastag szeletekre a jamgyökeret, majd helyezze a pirítótányérra és kenje meg minden oldalát olajjal. Helyezze a magas állványra, majd süsse meg. 1-2 percig hagyja állni.			

MC32J7055CT_EO_DE68-04319G-00_HU.indd 70 2/16/2015 5:57:26 PM

Légkeverés

A légkeverés a forró levegővel működő hagyományos sütőkben való ételkészítés tradicionális, jól ismert módja.
A forró levegő keringetését a hátsó falon található fűtőelem és ventilátor biztosítja.
Ebben az üzemmódban a felső fűtőelem működik.

Légkeveréses sütéshez használható edények:

Minden hagyományos hőálló edény, sütőforma vagy tepsi használható– bármi, amit betenne egy hagyományos sütőbe.

Légkeveréses sütéssel készíthető ételek:

Kekszek, kiflik, zsömlék és sütemények, valamint gyümölcstorták, lekváros hasék és szuflék.

Mikrohullám + Légkeverés

Ez az üzemmód a mikrohullámú energiát a forró levegővel kombinálja, ezért lerövidíti a sütési időt, miközben az étel külsejét ropogósra pirítja.
A légkeveréses sütés hagyományos és jól ismert módszer olyan sütőknél, amelyekben a hátfalon lévő ventilátor forró levegőt keringet.

Mikrohullámú + Légkeveréses sütéshez használható edények:

Ezek átengedik a mikrohullámokat. Legyenek hőállók (mint az üveg, kerámia vagy fémszegély nélküli porcelán); hasonlóan a Mikrohullám + grill részben leírtakhoz.

Mikrohullámú + Légkeveréses üzemmódban készíthető ételek:

Mindenfajta hús és baromfi, valamint tepsis és csőben sült fogások, piskóták és könnyű gyümölcstorták, piték és omlós tészták, sült zöldségek, lángos és kenyér.

Sütési útmutató

Légkeverési útmutató friss és fagyasztott ételhez

A légkeveréses sütőt melegítse elő a kívánt hőfokra az előmelegítő funkcióval. Légkeveréses sütéshez az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időpontokat alkalmazza. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. Lépés (perc)	2. Lépés (perc)
Pizza Fagyasztott pizza (Készre sütött)	300-400 g	1. Lépés: 300 W + 200 °C 2. Lépés: Légkeverés 180 °C	7-9	5-6
	Tudnivalók A pizzát helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.			
Tészta Mélyhűtött lasagne	400 g	1. Lépés: 450 W + 200 °C 2. Lépés: Légkeverés 200 °C	16-18	3-4
	Tudnivalók Tegye egy megfelelő méretű, hőálló üvegtálba, vagy hagyja az eredeti csomagolásában (amennyiben az mikrohullámon és sütőben sütéshez is alkalmas). A fagyasztott, csőben sült tésztát helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2–3 percig hagyja állni.			
Hús Marhasült/ Báránysült (Közepes)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Tudnivalók A marha- vagy bárányszeletet dörzsölje be olajjal, fűszerezze borssal, sóval és paprikával. Helyezze az alacsony állványra, először a zsíros oldalával lefelé. Sütés után alufóliába burkolva 10–15 percig hagyja állni.			
Sült csirke	1000-1100 g	1. Lépés: 450 W + 200 °C 2. Lépés: 450 W + Grill	20-22	22-23½
	Tudnivalók A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Először mellével lefelé, utána mellével felfelé helyezze az alacsony állványra. 5 percig hagyja állni.			

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. Lépés (perc)	2. Lépés (perc)
Kenyér				
Friss zsömle	6 db (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Tudnivalók A zsömléket körben helyezze el az alacsony állványon. 2-3 percig hagyja állni.			
Fokhagymás kenyér (Mélyhűtött, elősütött)	200 g (1 db)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Tudnivalók A fagyasztott franciakenyeret sütőpapíron helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.			
Sütemény				
Márványos sütemény (Friss tészta)	500 g	Csak 180 °C	38-43	-
	Tudnivalók Tegye a tésztát a kicsi, négyszögletű, fekete fém sütőformába (25 cm hosszúságú). Helyezze a tésztát az alacsony állványra. Sütés után 5-10 percig hagyja állni.			
Aprósütemény (Friss tészta)	10 × 28 g	Csak 160 °C	31-34	-
	Tudnivalók Egyenletesen ossza el a friss tésztát papír sütőformákban, majd tegye őket az alacsony állványra helyezett pirítótányérra. Sütés után 5 percig hagyja állni.			
Sütemények (Friss tészta)	200-250 g	Csak 200 °C	15-20	-
	Tudnivalók A fagyasztott croissant-okat sütőpapíron helyezze az alacsony állványra.			
Fagyasztott sütemény	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Tudnivalók Helyezze a fagyasztott tésztát közvetlenül az alacsony állványra. Kiolvasztás és melegítés után hagyja állni 15–20 percig.			

Sütési útmutató

Tanácsok és tippek

Vaj olvasztása

Tegyen 50 g vajat egy kisméretű mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel.
900 watton melegítse 30–40 másodpercig, amíg a vaj megolvad.

Csokoládé megolvasztása

Tegyen 100 g csokoládét egy kisméretű mély üvegtálba.
450 watton melegítse 3–5 percig, amíg a csokoládé meg nem olvad.
Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Kristályos méz olvasztása

Tegyen 20 g kristályos mézet egy kisméretű mély üvegtálba.
300 watton melegítse 20–30 másodpercig, amíg a méz megolvad.

Zselatin olvasztása

A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe.
A lecsöpögtetett zselatint helyezze kisméretű hőálló üvegtálba.
300 watton 1 percig melegítse.
Olvadás után keverje meg.

Máz/cukormáz főzése (süteményekhez és tortákhoz)

Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel.
Hőálló üvegtálban fedő nélkül, 900 watton főzze 3½–4½ percig, amíg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

Lekvárfőzés

Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze.
Lefedve főzze 900 watton 10–12 percig.
Főzés közben többször keverje meg.
Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

Pudingfőzés

A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel.
Lefedve főzze 900 watton 6½–7½ percig.
Főzés közben többször jól keverje meg.

Pirított mandula készítése

30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron.
Pirítsa 600 watton 3½–4½ percig, közben néhányszor keverje meg.
2-3 percig hagyja állni a sütőben.
Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Hibaelhárítás

Hibaelhárítás

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerülne, az alábbi megoldások szerint járjon el.

Probléma	Ok	Művelet
Általában		
A gombok nem nyomhatók le teljesen.	Idegen anyag került a gombok közé.	Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
	Érintőgombos modellek esetén: A külső rész nedves.	Törölje le a nedvességet a külső részről.
	A gyerekzár aktív.	Kapcsolja ki a gyerekzárat.
Az idő nem jelenik meg.	Nincs áram.	Győződjön meg róla, hogy a készülék áram alatt van-e.
	Az Eco (energiatakarékos) funkció be van kapcsolva.	Kapcsolja ki az Eco (energiatakarékos) funkciót.
A sütő nem működik.	Nincs áram.	Győződjön meg róla, hogy a készülék áram alatt van-e.
	Az ajtó nyitva van.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
	Az ajtó biztonsági mechanizmusát idegen anyag borítja.	Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
A sütő működés közben leáll.	A felhasználó kinyitotta az ajtót az étel megfordítása érdekében.	Az étel megfordítását követően a működés folytatásához nyomja meg ismét a Start gombot.

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Művelet
Az áramellátás lekapcsol a működés során.	A sütőt túlzottan hosszú ideje használja.	A sütő hosszú ideig történő használatát követően hagyja lehűlni a sütőt.
	A hűtőventilátor nem működik.	Ellenőrizze, hogy hallja-e a hűtőventilátor hangját.
	Próbálja meg úgy használni a sütőt, hogy nincs benne élelmiszer.	Helyezzen ételt a sütőbe.
	Nincs elég szabad hely a sütő szellőzéséhez.	A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a sütő elejét és hátsó részén helyezkednek el. Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
	Több dugót használ ugyanazon konnektorban.	Nevezzen ki egy adott konnektort a sütő számára.
A sütő nincs áram alatt.	Nincs áram.	Győződjön meg róla, hogy a készülék áram alatt van-e.
Egy pukkanó hang hallható működés közben, majd a sütő nem működik.	A lezárt vagy fedéllel lezárt étel sütése okozhatja a pukkanó hangokat.	Ne használjon lezárt edényeket, mivel a benne lévő étel hőtágulása miatt kidurranhatnak.
A sütő külső része túlságosan forró a működés során.	Nincs elég szabad hely a sütő szellőzéséhez.	A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a sütő elejét és hátsó részén helyezkednek el. Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
	Tárgyak találhatók a sütő tetején.	Távolítson el minden tárgyat a sütő tetejéről.
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	Élelmiszerdarabkák tapadtak az ajtó és a sütő belső része közé.	Tisztítsa meg a sütőt, majd nyissa ki az ajtót.

Probléma	Ok	Művelet
A sütő nem melegít.	Előfordulhat, hogy a sütő nem működik, túl sok élelmiszert helyezett be a sütőbe vagy nem megfelelő sütőedényt használ.	Öntsön egy csésze vizet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd használja a mikrohullám funkciót 1-2 percig, és ellenőrizze, hogy a víz felmelegedett-e. Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót. Lapos aljú sütőedényt használjon.
A melegítés gyenge vagy lassú.	Előfordulhat, hogy a sütő nem működik, túl sok élelmiszert helyezett be a sütőbe vagy nem megfelelő sütőedényt használ.	Öntsön egy csésze vizet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd használja a mikrohullám funkciót 1-2 percig, és ellenőrizze, hogy a víz felmelegedett-e. Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót. Lapos aljú sütőedényt használjon.
A melegítés funkció nem működik.	Előfordulhat, hogy a sütő nem működik, túl sok élelmiszert helyezett be a sütőbe vagy nem megfelelő sütőedényt használ.	Öntsön egy csésze vizet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd használja a mikrohullám funkciót 1-2 percig, és ellenőrizze, hogy a víz felmelegedett-e. Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót. Lapos aljú sütőedényt használjon.
Az olvasztás funkció nem működik.	Előfordulhat, hogy a sütő nem működik, túl sok élelmiszert helyezett be a sütőbe vagy nem megfelelő sütőedényt használ.	Öntsön egy csésze vizet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd használja a mikrohullám funkciót 1-2 percig, és ellenőrizze, hogy a víz felmelegedett-e. Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót. Lapos aljú sütőedényt használjon.

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Művelet
A belső világítás gyenge vagy nem kapcsol be.	Az ajtót túl hosszú ideig hagyta nyitva.	Az Eco funkció használatakor a belső világítás automatikusan kikapcsol. Csukja be, majd ismét nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **Mégse** gombot.
	A belső világítást idegen anyag takarja.	Tisztítsa meg a sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.
Sípolás hallatszik sütés közben.	Az Automatikus főzés funkció használatakor a sípoló hang annak az idejét jelzi, hogy az élelmiszert meg kell fordítani az olvasztás során.	Az étel megfordítását követően az újraindításhoz nyomja meg ismét a **Start** gombot.
A sütő nincs szintben.	A sütő egyenetlen felületen lett üzembe helyezve.	Biztosítsa, hogy a sütő egyenletes, stabil felületen legyen.
Szikrák jelennek meg sütés közben.	Fém edényeket használt a sütés/olvasztás funkciókhoz.	Ne használjon fém edényeket.
Amikor a sütőt áram alá kerül, azonnal elindul.	Az ajtó nincs teljesen becsukva.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
A sütőn áram folyik keresztül.	Az elektromos hálózat vagy a konnektor nincs megfelelően leföldelve.	Biztosítsa, hogy az elektromos hálózat vagy a konnektor megfelelően le legyen földelve.
Vízcsepegés tapasztalható.	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törlőkendővel törölje ki.
Gőz áramlik ki egy, az ajtón lévő nyíláson.	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törlőkendővel törölje ki.
Víz maradt a sütőben.	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törlőkendővel törölje ki.
A sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik.	A fényerő az adott funkciók közti teljesítményfelvétel függvényében változik.	A sütés közbeni teljesítményváltozás nem meghibásodás. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.

Probléma	Ok	Művelet
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	A sütő kiszellőztetése érdekében a hűtőventilátor a sütés befejezését követően további kb. 3 percig forog.	Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.
A +30sec gomb megnyomására a sütő működni kezd.	Ez történik, ha a sütő nem volt használatban.	A mikrohullámú sütő úgy van kialakítva, hogy a +30sec gomb megnyomására bekapcsoljon, amikor a sütő nincs használatban.
Forgótányér		
Forgás közben a forgótányér kiugrik a helyéről, és nem forog tovább.	Nincs behelyezve a görgős gyűrű, vagy nincs megfelelően a helyén.	Helyezze be a görgős gyűrűt, majd próbálja meg újra.
A forgótányér ugrál a forgás közben.	A forgótányér nincs megfelelően a helyén, túl sok ételt helyezett be vagy az edény túlságosan nagy és hozzáér a mikrohullámú sütő belső részéhez.	Csökkentse az étel mennyiségét és ne használjon túlságosan agy edényt.
A forgótányér zörög a forgás közben és zajos.	Ételmaradék tapadt a sütő aljára.	Távolítson el minden ételmaradékot a sütő aljáról.
Grill		
Füst látható a működés közben.	A sütő első használata során a fűtőelemek füstölhetnek.	Ez nem jelent meghibásodást. A készülék 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel került a fűtőelemekre.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemekről.
	Az étel túlságosan közben van a grillhez.	Sütés közben megfelelő távolságra helyezze el az ételt.
	Az étel nincs megfelelően előkészítve és/vagy elrendezve.	Biztosítsa, hogy az étel megfelelően legyen előkészítve vagy elrendezve.

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Művelet
Sütő		
A sütő nem melegít.	Az ajtó nyitva van.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
Füst látható az előmelegítés közben.	A sütő első használata során a fűtőelemek füstölhetnek.	Ez nem jelent meghibásodást. A készülék 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel került a fűtőelemekre.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemekről.
A sütő használatakor égett vagy műanyag szag érezhető.	Műanyag vagy nem hőálló edényt használt.	Magas hőmérsékletű sütésre alkalmas üvegedényt használjon.
Kellemetlen szag áramlik a sütőből.	Ételmaradékok vagy műanyag olvadt bele és tapadt a sütő belsejére.	Használja a párolás funkciót, majd egy száraz ruhával törölje ki. A szagok gyorsabb eltávolítása érdekében helyezzen egy citromszeletet a sütőbe, majd kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem süt megfelelően.	A sütő ajtaját sokszor kinyitják a sütés közben.	Ne nyitogassa a sütőajtót, kivéve, ha az ételt meg kell fordítani. Ha túlzottan sokszor nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással lehet az elkészített étel minőségére.
	A sütő kezelőgombjai nincsenek megfelelően beállítva.	Állítsa be megfelelően a sütő kezelőgombjait, majd próbálja meg újra.
	A grill vagy egyéb tartozékok nem lettek megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a tartozékokat.
	Nem megfelelő típusú vagy méretű sütőedényt használt.	Nullázza a sütő kezelőgombjait vagy használjon lapos aljú, megfelelő sütőedényt.

MEGJEGYZÉS

Ha a problémát a fenti útmutató alapján nem lehet elhárítani, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

Kérjük, ezt megelőzően írja össze a következő adatokat:

- a rendszerint a sütő hátoldalára nyomtatott típus- és sorozatszámokat
- a garanciára vonatkozó adatokat
- a probléma világos leírását.

Azután forduljon a helyi kereskedőhöz vagy a SAMSUNG vevőszolgálathoz.

Információs kódok

Ellenőrzőkód	Ok	Művelet
C-10	A sütőérzékelő ellenőrzése szükséges.	Nyomja meg a Leállítás/Mégse gombot, majd használja ismét. Ha a hiba ismét előfordul, kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt legalább 30 másodpercre, majd próbálja meg ismét a beállítást. Ha a probléma ismét felmerül, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.
C-20	A hőmérséklet-érzékelő ellenőrzése szükséges.	
C-21	A hőmérséklet-érzékelő a beállított hőmérsékletnél magasabb hőmérsékletet detektált.	Kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt, várja meg, amíg lehűl, majd próbálja meg ismét a beállítást. Ha a probléma ismét felmerül, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.
C-d0	A kezelőgombokat 10 másodpercnél hosszabb ideig nyomta le.	Tisztítsa meg a gombokat, és ellenőrizze, hogy lát-e víznyomokat a gombok körül. Ha a hiba ismét előfordul, kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt legalább 30 másodpercre, majd próbálja meg ismét a beállítást. Ha a probléma ismét felmerül, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

MEGJEGYZÉS

Ha a fentiektől eltérő kód jelenik meg a kijelzőn, vagy a javasolt módon nem lehet megoldani a problémát, forduljon a legközelebbi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

Műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak.
A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében, a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az MC32J7055C* típusú mikrohullámú sütők megfelelnek a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	MC32J7055C*
Tápellátás	230 V ~ 50 Hz AC
Energiafogyasztás Maximális teljesítmény Mikrohullám Grill (fűtőelem) Légkeverés (fűtőelem)	 2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 900 W – 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méret (Sz × Ma × Mé) Kívül Sütőtér	 523 × 309 × 506 mm 373 × 233 × 370 mm
Űrtartalom	32 liter
Súly Nettó	 kb. 20,0 kg
Zajszint	43 dBA

Jegyzet

SAMSUNG

A Samsung garanciája NEM terjed ki azokra az esetekre, amikor Ön azért kéri a szerviz segítségét, hogy elmagyarázzák a készülék működését, helyreállítsák a nem megfelelő üzembe helyezés következményeit, illetve elvégezzék a készülék rendes tisztítását vagy karbantartását.

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04319G-00

Mikrovlnná rúra

Používateľská príručka

MC32J7055C*



Obsah

Používanie tejto príručky 4

V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly: 4

Bezpečnostné pokyny 5

Dôležité bezpečnostné pokyny 5
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad) 13

Montáž 14

Príslušenstvo 14
Miesto inštalácie 16
Tanier 16

Údržba 17

Čistenie 17
Výmena (oprava) 19
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania 19

Rýchly sprievodca s náhľadom 20

Funkcie rúry 21

Rúra 21
Ovládací panel 22

Používanie rúry 23

Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry 23
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry 24
Nastavenie času 24
Varenie/Prihrievanie 25
Zmeny úrovní výkonov a času 26
Nastavenie času varenia 27
Zastavenie varenia 27
Nastavenie režimu úspory energie 28
Používanie funkcií varenia slim fry 29
Sprievodca funkciou slim fry 30
Používanie funkcií snímačového varenia 32
Sprievodca funkciou snímačového varenia 33
Používanie funkcií zdravého varenia 36
Sprievodca zdravým varením 37
Používanie funkcií cesto/jogurt 39
Sprievodca prípravou cesta/jogurtu 40
Používanie funkcií výkonného rozmrazovania 41

Sprievodca funkciou výkonného rozmrazovania 42
Používanie funkcií automatického prihriatia/varenia 43
Sprievodca funkciou automatického prihriatia/varenia 44
Používanie podnosu na schrumkavenie 45
Prúdenie tepla 47
Grilovanie 48
Výber príslušenstva 49
Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a grilu 49
Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a prúdenia tepla 51
Vypínanie signalizácie 53
Používanie funkcií detskej zámky 53
Používanie funkcií zapnutia/vypnutia taniera 54

Sprievodca pomôckami na varenie **55**

Sprievodca varením **57**

Mikrovlnné žiarenie 57
Varenie 57
Prihrievanie 62
Prihrievanie kvapalín 62
Prihrievanie detskej stravy 63
Poznámka: 63
Rozmrazovanie 66
Gril 68
Mikrovlnný ohrev + Grilovanie 68
Prúdenie tepla 71
Mikrovlnný ohrev + Prúdenie tepla 71
Tipy a triky 74

Riešenie problémov **75**

Riešenie problémov 75
Informačné kódy 81

Technické údaje **82**

Používanie tejto príručky

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Táto používateľská príručka obsahuje cenné informácie o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- Bezpečnostné opatrenia
- Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie
- Užitočné tipy pre varenie
- Tipy pre varenie

V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly:

VAROVANIE

Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne fyzické zranenie alebo smrť**.

UPOZORNENIE

Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **ľahké fyzické zranenie alebo škody na majetku**.

POZNÁMKA

Užitočné tipy, odporúčania alebo informácie, ktoré pomáhajú používateľovi obsluhovať výrobok.

Bezpečnostné pokyny

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

ZAISTITE NEUSTÁLE DODRŽIAVANIE TÝCHTO BEZPEČNOSTNÝCH ZÁSAD.

PRED ZAČATÍM POUŽÍVANIA RÚRY ZAISTITE DODRŽIAVANIE NASLEDUJÚCICH POKYNOV.

Len pre funkciu mikrovlnného ohrevu

VAROVANIE: Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE: Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

VAROVANIE: Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnostiach a nie je určené na použitie:

- v oblastiach kuchýň pre personál predajní, kancelárií a iných pracovných prostredí;
- vo farmárskych budovách;
- pre zákazníkov v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích zariadeniach;
- v zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami.

VAROVANIE: Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

Bezpečnostné pokyny

VAROVANIE: Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru mladšie ako 8 rokov.

Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.

Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.

Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedla a nápojov. Sušenie jedla alebo odevov a zohrievanie ohrevných vankúšov, papúč, špongií, vlhkých handričiek a podobných predmetov môže znamenať riziko zranenia, vznietenia alebo zapálenia.

Ak z rúry vychádza dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.

VAROVANIE: Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto dávajte pozor pri manipulácii s nádobou.

VAROVANIE: Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou zamiešajte alebo pretraste a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu, aby ste predišli popáleninám.

Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania.

Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.

Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.

Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.

Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.

Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.

Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správnej výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a riadiacej oblasti.

Pred prvým použitím rúry by ste ju mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať.

Ak rúra vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z nej šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

Mikrovlnná rúra je určená na použitie len na pracovnom pulte (voľne stojaca), nemali by ste ju umiestňovať do skriniek.

Bezpečnostné pokyny

Len pre funkciu rúry – voliteľné

VAROVANIE: Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.

Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.

VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.

Nepoužívajte parný čistič.

VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.

NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

VAROVANIE: Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať.

Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov.

Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru.

Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.

Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.

Všeobecná bezpečnosť

⚠ VAROVANIE

Úpravy a opravy spotrebiča môže vykonávať len kvalifikovaný personál.

Pri funkcii mikrovlnnej rúry nezohrievajte tekutiny ani iné jedlo v uzavretých nádobách.

Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.

Spotrebič neinštalujte do blízkosti ohrievačov a horľavých materiálov; na vlhké, mastné alebo prašné miesta; na miesta vystavené priamemu slnečnému žiareniu a vode; na miesta, kde môže dôjsť k úniku plynu; na nerovný podklad.

Tento spotrebič sa musí riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi.

Pomocou suchej tkaniny z koncoviek sieťovej zástrčky a kontaktov pravidelne odstraňujte všetky cudzie látky (napr. prach alebo vodu).

Napájací kábel nadmerne neprehýbajte ani naň nekladťe ťažké predmety.

V prípade úniku plynu (napr. propán, plyn LP atď.) okamžite vyvetrajte miestnosť a nedotýkajte sa napájacej zástrčky.

Nedotýkajte sa napájacej zástrčky mokrými rukami.

Zariadenie nevypínajte odpojením sieťovej zástrčky počas prevádzky zariadenia.

Do vnútra nezasúvajte prsty ani cudzie predmety. Ak sa do vnútra zariadenia dostane cudzia látka (napr. voda), odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

Zariadenie nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.

Rúru neumiestňujte na krehké predmety (napr. na kuchynský drez alebo sklenené predmety).

Bezpečnostné pokyny

Na čistenie spotrebiča nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parné čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe.

Zaistite, že napájacie napätie, frekvencia a prúd zodpovedajú hodnotám predpísaným pre zariadenie.

Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovací adaptér, predlžovací kábel ani elektrický transformátor.

Napájací kábel nevešajte na kovové predmety, nevkladajte ho medzi predmety ani ho neumiestňujte za rúru.

Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, poškodený napájací kábel alebo povolenú sieťovú zásuvku. Keď sa napájacia zástrčka alebo kábel poškodí, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.

Na rúru nelejte ani priamo nesprejujte vodu.

Na vrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety.

Na povrch rúry nesprejujte prchavé látky (napr. insekticídy).

V rúre neskladujte horľavé materiály. Pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu buďte opatrní, pretože výpary z alkoholu môžu dôjsť do kontaktu s horúcimi časťami rúry.

Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty.

VAROVANIE: Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní.

V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:
- ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
- zakryte ho čistým suchým kusom látky,
- nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.

Nedávajte plech ani podstavec do vody krátko po dovarení, pretože sa môžu zlomiť alebo poškodiť.

Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na vyprážanie v tuku, pretože teplotu oleja nie je možné kontrolovať. Mohlo by dôjsť k náhlemu prekypeniu horúcej tekutiny.

⚠ UPOZORNENIE

Používajte len kuchynský riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach; NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, riad so zlatou alebo striebornou dekoráciou, ihlice, vidličky atď.

Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek.

Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.

Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.

Ak sa má predísť prehriatiu a zhoreniu jedla, u menšieho objemu jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania.

Sieťový kábel alebo napájaciu zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo tepelných zdrojov.

Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrevu; taktiež nezohrievajte vzduchotesné ani vákuovo uzatvorené fľaše, poháre, nádoby, orechy v škrupine, rajčiny atď.

Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože z rúry uniká horúci vzduch. Rúra sa tiež môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.

Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.

V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.

Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.

Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Mikrovlnná rúra sa automaticky vypne z bezpečnostných dôvodov na 30 minút. Ak sa mikrovlnná rúra uvedie do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.

Rúru nainštalujte podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.)

Keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.

Bezpečnostné pokyny

Zásady predchádzania vystavenia sa pôsobeniu nadmernej intenzite mikrovlnného žiarenia. (Len pre funkciu mikrovlnného ohrevu)

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

A. Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

B. Medzi dvierka rúry a prednú stranu NEDÁVAJTE žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

C. Rúru NEPREVÁDZKUJTE, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr vyškolený výrobcom. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:

1) dvier (ohnutie)

2) závesov dverí (rozbitie alebo uvoľnenie)

3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

D. Rúru nemôže nastavovať ani opravovať nikto iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

Spoločnosť Samsung účtuje poplatok za výmenu príslušenstva alebo opravu kozmetickej poruchy, ak poškodenie zariadenia a/alebo poškodenie alebo stratu príslušenstva spôsobil zákazník. Táto výhrada sa vzťahuje na nasledujúce položky:

A. Preliačené, poškriabané alebo odlomené dvierka, rukoväť, vonkajší panel alebo ovládací panel.

B. Rozbitý alebo chýbajúci tanier, valčekový vodič taniera, spojovacie zariadenie alebo mriežka.

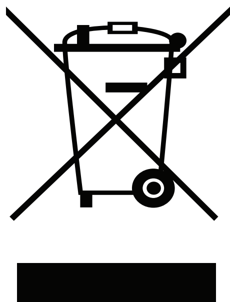
- Tento spotrebič používajte len na určené účely tak, ako je to opísané v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Pri inštalácii, údržbe a prevádzke tohto spotrebiča postupujte uvážlivo, pozorne a obozretne.
- Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od opisu v tejto príručke a nemusia sa na ňu vzťahovať všetky výstražné značky. Ak máte nejaké otázky alebo pripomienky, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko alebo vyhľadajte pomoc a informácie online na stránke www.samsung.com.
- Táto mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie potravín. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezohrievajte v nej žiadny textil ani vankúše z vláknín, ktoré by mohli spôsobiť popáleniny alebo požiar. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním spotrebiča.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

Definícia produktovej skupiny

Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiofrekvenčná energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie.

Zariadenia triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a príbytkoch s priamym pripojením k nízkonapäťovej napájacej sieti, ktorá privádza energiu do obytných budov.

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



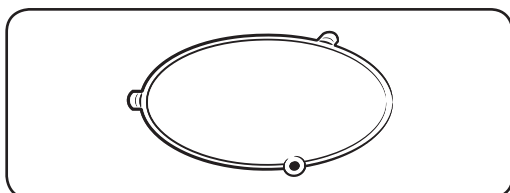
(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.
Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.
Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

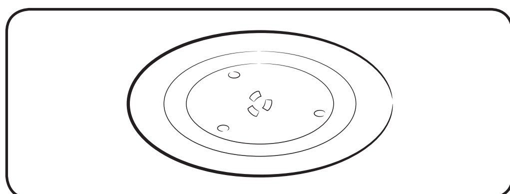
Montáž

Príslušenstvo

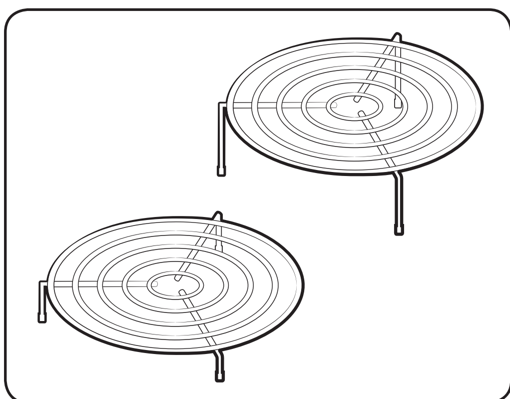
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



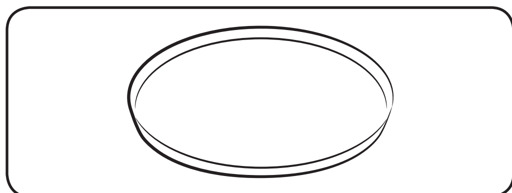
01 Valčekový krúžok, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.
Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



02 Tanier sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.
Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



03 Vysoký stojan a nízky stojan sa umiestňujú na tanier.
Účel: Kovové stojany sa dajú použiť na varenie dvoch jedál súčasne. Malé jedlo môžete umiestniť na tanier a druhá jedlo na stojan. Kovové stojany môžete použiť pri grilovaní, prúdení tepla a kombinovanom varení.



04 Podnos na schrumkavenie, pozri stranu 45.

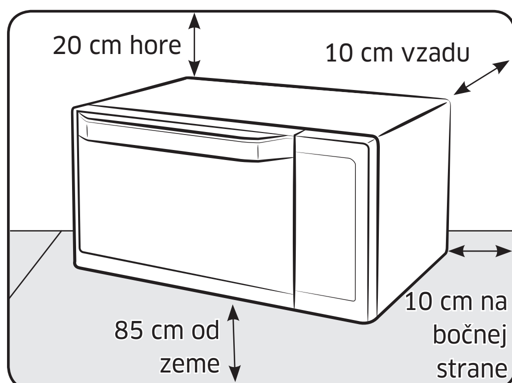
Účel: Podnos na schrumkavenie sa používa na dôkladnejšie zapečenie potravín v režime mikrovlnného ohrievania alebo v kombinovanom režime s grilovaním. Vďaka tejto funkcii získate chrumkavé pečivo a cesto na pizzu.

⚠ UPOZORNENIE

NEZAPÍNAJTE mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

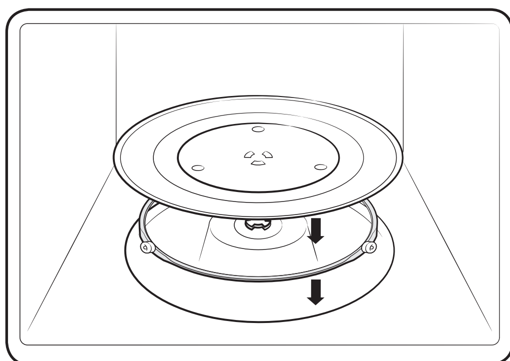
Montáž

Miesto inštalácie



- Nemontujte rúru v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa inej mikrovlnnej rúry či radiátorov.
- Vyberte rovný, plochý povrch približne 85 cm nad zemou. Povrch musí udržať hmotnosť rúry.
- Zaistite priestor pre vetranie, aspoň 10 cm od zadnej steny a na oboch stranách a 20 cm zhora.
- Prispôsobte napájanie špecifikáciám tejto rúry. Používajte len schválené predlžovacie káble, ak ich treba použiť.
- Pred prvým použitím rúry utrite vnútro a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

Tanier



Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.

Údržba

Čistenie

Rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na rúre alebo vnútri rúry. Venujte tiež zvláštnu pozornosť dvierkam, tesneniu dvierok a tanieru s valčekovým krúžkom (len pri príslušných modeloch).

Ak sa dvierka neotvárajú či nezatvárajú ľahko, skontrolujte najprv, či sa na tesnení dvierok nenahromadili nečistoty. Na čistenie vnútornej aj vonkajšej strany rúry použite jemnú handričku namočenú v mydlovej vode. Opláchnite a poutierajte dosucha.

Odstránenie odolných, zapáchajúcich nečistôt zvnútra rúry

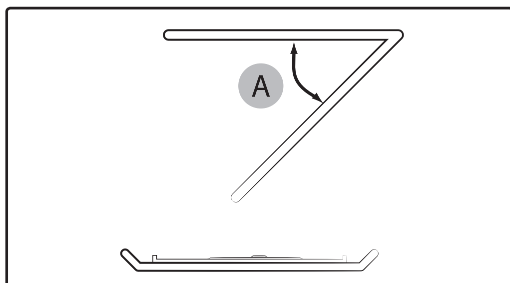
1. Vyprázdnite rúru a položte do stredu taniera pohár so zriedenou citrónovou šťavou.

2. Spustite rúru pri maximálnom výkone na dobu 10 minút.

3. Po ukončení cyklu počkajte, kým rúra vychladne. Potom otvorte dvierka a vyčistite varnú komoru.

Údržba

Čistenie vnútra modelov s visiacim ohrevným prvkom



Na vyčistenie hornej oblasti varnej komory znížte horný ohrevný prvok o 45° (A) (pozri obrázok). Pomôže to pri čistení hornej oblasti.
Po dokončení čistenia vráťte ohrevný prvok do pôvodnej polohy.

⚠ UPOZORNENIE

- Udržiavajte dvierka aj tesnenie dvierok čisté a zabezpečte, aby sa dvierka otvárali a zatvárali hladko. V opačnom prípade môže dôjsť k skráteniu životného cyklu rúry.
- Dbajte na to, aby sa do ventilačných otvorov rúry nevyliala voda.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne ani chemické prostriedky.
- Po každom použití rúry použite jemný prostriedok na vyčistenie varnej komory po jej ochladení.

Výmena (oprava)

⚠ VAROVANIE

Táto rúra nemá vnútri žiadne časti, ktoré by používateľ mohol vybrať. Nepokúšajte sa rúru sami vymeniť ani opraviť.

- Ak zistíte problém s pántami, tesnením a/alebo dvierkami, kontaktujte kvôli technickej podpore kvalifikovaného technika alebo miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
- Ak chcete vymeniť žiarovku, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung. Nevymieňajte ju sami.
- Ak zistíte problém s vonkajším krytom rúry, najprv odpojte napájací kábel zo zdroja napájania a potom kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania

- Ak rúru nepoužívate po dlhší čas, odpojte napájací kábel a presuňte ju na suché, bezprašné miesto. Prach a vlhkosť, ktoré sa nahromadia vnútri rúry, môžu ovplyvniť výkon rúry.

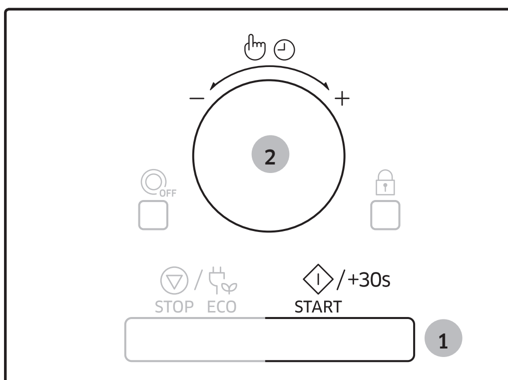
Rýchly sprievodca s náhľadom



Ak chcete nejaké jedlo uvariť.

Umiestnite jedlo do rúry.
Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Výsledok: Spustí sa varenie.
Keď sa dokončí:
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

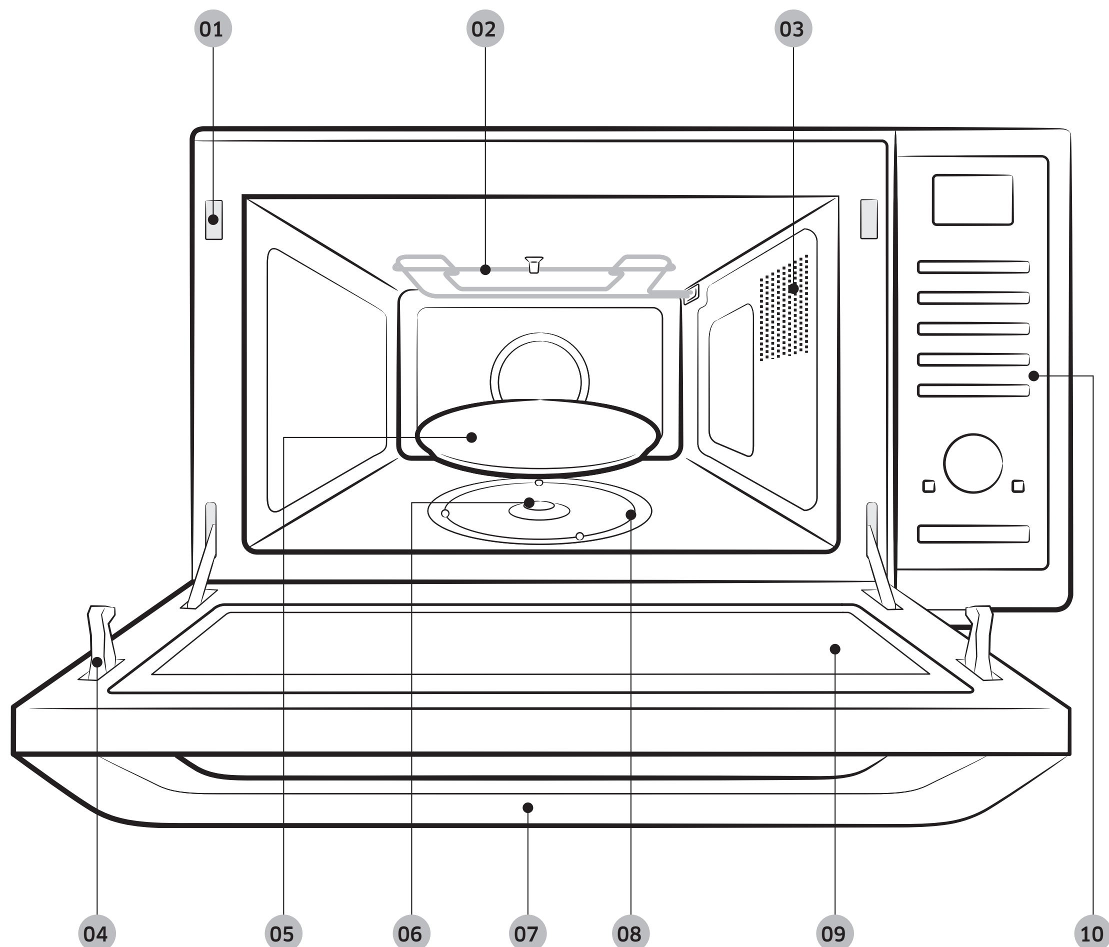


Ak chcete pridať dodatočných 30 sekúnd.

1. Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**, aby ste zakaždým pridali dodatočných 30 sekúnd.
2. Otočením **Multifunkčného voliča** môžete nastaviť čas podľa potreby.

Funkcie rúry

Rúra



01 Otvory bezpečnostného vnútorného uzamknutia

02 Ohrevný prvok

03 Vetracie otvory

04 Západky dvierok

05 Tanier

06 Spojovacie zariadenie

07 Rukoväť dvierok

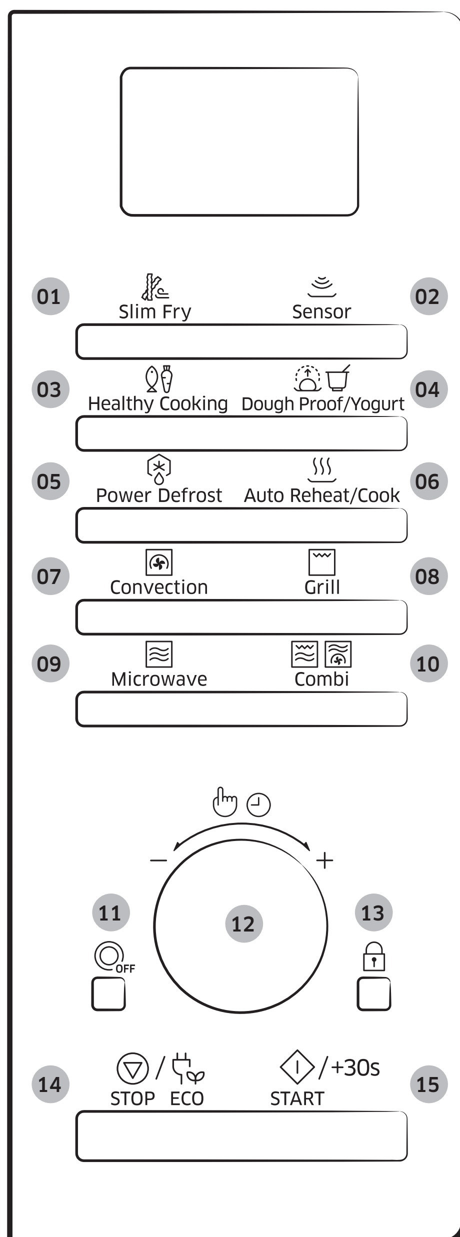
08 Valčekový krúžok

09 Dvierka

10 Ovládací panel

Funkcie rúry

Ovládací panel



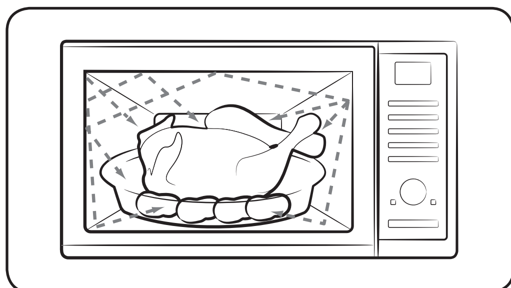
01 Tlačidlo Slim Fry
11 Tlačidlo Snímačové varenie
12 Tlačidlo Zdravé varenie
13 Tlačidlo Cesto/Jogurt
14 Tlačidlo Výkonné rozmrazovanie
15 Tlačidlo Automatické zohrievanie/ Varenie
16 Tlačidlo Prúdenie tepla
17 Tlačidlo Grilovanie
18 Tlačidlo Mikrovlnný ohrev
19 Tlačidlo Kombinované
20 Tlačidlo Zapnúť/Vypnúť tanier
21 Multifunkčný volič
22 Tlačidlo detskej zámky
23 Tlačidlo Zastaviť/Eko
24 Tlačidlo Spustiť/+30s

Používanie rúry

Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny.
Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.
Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:
- Rozmrazovanie
- Prihrievanie
- Varenie

Princíp varenia.



1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom a odrážané vo vnútornom priestore sa rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používanej nádoby a vlastností jedla, ktorými sú:
   - Množstvo a hustota
   - Obsah vody
   - Pôvodná teplota (zmrazené alebo nie)

⚠ UPOZORNENIE

Pretože sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať, aby sa zaistili:
- Rovnomerné uvarenie jedla až do stredu.
- Rovnaká teplota v rámci jedla.

Používanie rúry

Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje. Ak máte pochybnosti, pozrite si časť s názvom „Riešenie problémov“ na strane 75-81.

POZNÁMKA

Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre v správnej polohe Ak sa použije iná ako maximálna (100 % – 900 W) úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.

Otvorte dvierka rúry tak, že potiahnete za rukoväť na hornej strane dvierok.
Na tanier umiestnite pohár s vodou.
Zatvorte dvierka



Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** a nastavte čas na 4 až 5 minút príslušným počtom stlačení tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Výsledok: Rúra zahreje vodu o 4 alebo 5 minút. Voda by sa potom mala variť.

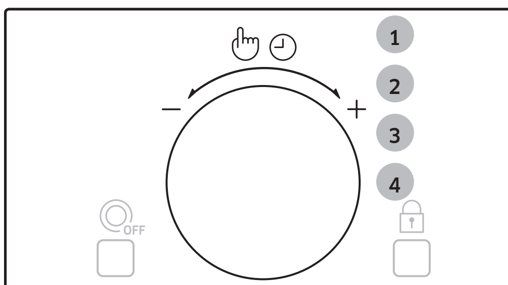
Nastavenie času

Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „88:88“ a potom „12:00“. Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť buď v 12-hodinovom, alebo 24-hodinovom režime. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

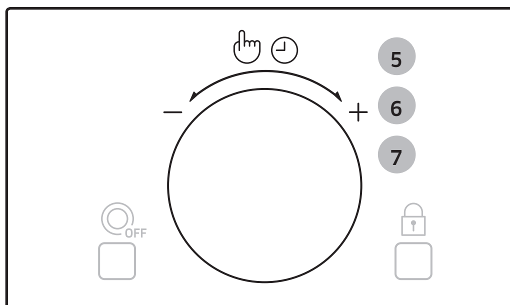
- Po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- Bol výpadok elektrickej energie.

POZNÁMKA

Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.



1. Stlačte **Multifunkčný volič**.
2. Otočte **Multifunkčným voličom**, aby ste nastavili druh časového displeja. (12 h alebo 24 h)
3. Stlačením **Multifunkčného voliča** dokončite nastavenie.
4. Otočte **Multifunkčným voličom**, aby ste nastavili hodiny.



5. Stlačte **Multifunkčný volič**.

6. Otočte **Multifunkčným voličom**, aby ste nastavili minúty.

7. Keď sa zobrazí správny čas, stlačte **Multifunkčný volič**, aby sa spustili hodiny.

Výsledok: Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.

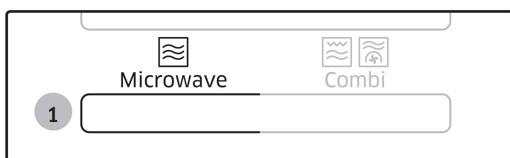
Varenie/Prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

⚠ **UPOZORNENIE**

Pred ponechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

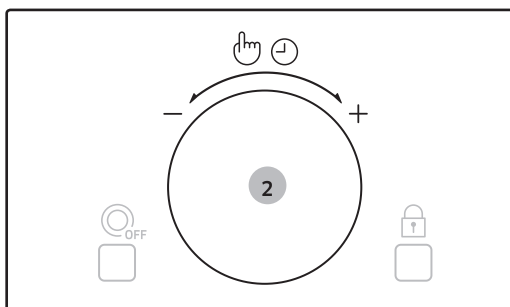
Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka. Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.



1. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnný ohrev)**.

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:

(režim mikrovlnnej rúry)

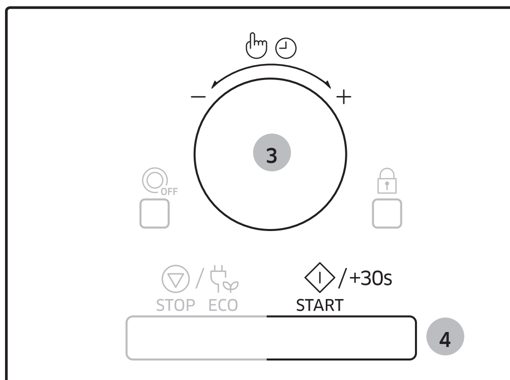


2. Otáčajte **Multifunkčným voličom**, kým sa nezobrazí požadovaná úroveň výkonu.

Potom stlačte **Multifunkčný volič**, aby ste nastavili úroveň výkonu.

- Ak nenastavíte úroveň výkonu do 5 sekúnd, automaticky prejde do fázy nastavenia doby varenia.

Používanie rúry



3. Čas varenia nastavte otočením **Multifunkčného voliča**.
   Výsledok: Zobrazí sa čas varenia.
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
   Výsledok: Spustí sa varenie. Keď sa dokončí:
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Zmeny úrovní výkonov a času

Funkcia úrovne výkonu vám umožní prispôsobiť množstvo vyžarovanej energie, a tým aj čas, ktorý je potrebný na uvarenie alebo prihriatie jedla, v závislosti od jeho typu a kvality.
Môžete si vybrať zo šiestich úrovní výkonu.

Úroveň výkonu	Percento	Výstup
VYSOKÁ	100 %	900 W
STREDNE VYSOKÁ	67 %	600 W
STREDNÁ	50 %	450 W
STREDNE NÍZKA	33 %	300 W
ROZMRAZOVANIE	20 %	180 W
NÍZKA	11 %	100 W

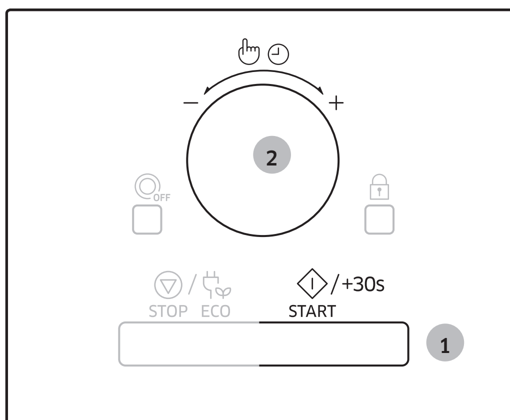
Čas varenia uvádzaný v receptoch a v tejto brožúrke je v súlade s uvádzanou špecifickou úrovňou výkonu.

Ak vyberiete...	Potom čas varenia musí byť...
Vyššia úroveň výkonu	Znížený
Nižšia úroveň výkonu	Zvýšený

Nastavenie času varenia

Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

- Skontrolovať priebeh varenia môžete kedykoľvek jednoducho otvorením dvierok
- Môžete zvýšiť zostávajúci čas varenia



Postup 1
Ak chcete zvýšiť čas varenia vášho jedla, stlačte raz tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** pre každých 30 sekúnd, ktoré si želáte pridať.

- Príklad: Ak chcete pridať tri minúty, stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** šesťkrát.

Postup 2
Otočením **Multifunkčného voliča** nastavte želaný čas varenia.

- Ak chcete predĺžiť čas varenia jedla, otočte voličom doprava, a ak ho chcete skrátiť, otočte ním doľava.

Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

- Skontrolovať jedlo
- Otočiť jedlo alebo ho zamiešať
- Nechať ho odstáť

Na zastavenie varenia...	Potom...
Dočasne	Dočasne: Otvorte dvierka alebo raz stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**. Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak chcete pokračovať vo varení, opätovne zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
Úplne	Úplne: Stlačte raz tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**. Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenie varenia, opätovne stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.

Nastavenie režimu úspory energie

Rúra disponuje režimom úspory energie.



- Stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.
  Výsledok: Displej sa vypne.
- Ak chcete zrušiť režim úspory energie, otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** a na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Rúra je pripravená na použitie.

POZNÁMKA

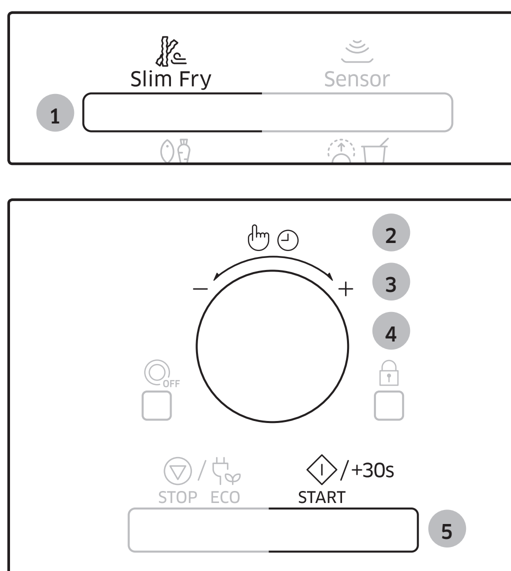
Funkcia automatickej úspory energie
Ak nevyberiete žiadnu funkciu počas nastavenia a prevádzky v dočasnom stave zastavenia zariadenia, funkcia sa zruší a po 25 minútach sa zobrazia hodiny.
Svetlo rúry sa pri otvorených dvierkach vypne po 5 minútach.

Používanie funkcií varenia slim fry

12 funkcií **Slim Fry** zahŕňa/poskytuje predprogramované časy varenia.
Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.
Kategóriu Slim Fry môžete nastaviť stlačením tlačidla **Slim Fry**.
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

POZNÁMKA

- VŽDY používajte pomôcky na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.
- Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.



1. Stlačte tlačidlo **Slim Fry**.
2. Otočením **Multifunkčného voliča** vyberte kategóriu jedla a stlačte **Multifunkčný volič**.
   1) Zemiaky/zelenina
   2) Plody mora
   3) Kura
3. Druh jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **Multifunkčného voliča**. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. Potom stlačte **Multifunkčný volič**, aby ste zvolili druh jedla.
4. Otočením **Multifunkčného voliča** vyberte veľkosť porcie.
5. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Používanie rúry

Sprievodca funkciou slim fry

Nasledujúca tabuľka uvádza 12 automatických programov **Slim Fry** na smaženie. Obsahuje množstvá a príslušné pokyny. V porovnaní s prípravou vo fritéze použijete menej oleja a súčasne budú pripravené jedlá veľmi chutné. Pri programoch sa používa kombinácia prúdenia vzduchu, horného ohrievača a mikrovlnnej energie.

1. Zemiaky/Zelenina

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-1 Mrazené hranolčeky do rúry	300-350 g 450-500 g	Rovnomerne rozmiestnite mrazené hranolčeky do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. Po pípnutí obráťte. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia. (Ak potraviny neprevrátite, rúra bude pokračovať v prevádzke). 1-2 minút nechajte odstáť.
1-2 Mrazené zemiakové krokety	200-250 g 300-350 g	Rovnomerne rozmiestnite mrazené zemiakové krokety do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. 1-2 minút nechajte odstáť.
1-3 Domáce hranolčeky	300-350 g 450-500 g	Umyte zemiaky tvrdého alebo stredne tvrdého typu. Ošúpte zemiaky a nakrájajte ich na hranolčeky s hrúbkou 10 x 10 mm. Namočte ich do studenej vody (30 min.). Osušte ich pomocou utierky, odvážte ich a potrite 5 g olivového oleja. Rovnomerne rozmiestnite domáce hranolčeky na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. Po pípnutí obráťte. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia. (Ak potraviny neprevrátite, rúra bude pokračovať v prevádzke). 1-2 minút nechajte odstáť.
1-4 Zemiakové kliny	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Umyte zemiaky bežnej veľkosti a nakrájajte ich na mesiačiky. Potrite olivovým olejom a koreninami. Položte ich odrezanou stranou na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na vysoký stojan. Nechajte odstáť 1-3 minúty.
1-5 Mrazené cibuľové krúžky	100-150 g 200-250 g	Rovnomerne rozmiestnite mrazené cibuľové alebo kalamárové krúžky obalené v strúhanke na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. 1-2 minút nechajte odstáť.

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-6 Nakrájaná cuketa	100-150 g 200-250 g	Umyte a nakrájajte cuketu na plátky. Potrite ich 5 g olivového oleja a pridajte koreniny. Plátky rovnomerne rozmiestnite na podnos na schrumkavenie a položte ho na vysoký stojan. Po pípnutí obráťte. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia. (Ak potraviny neprevrátite, rúra bude pokračovať v prevádzke). 1-2 minút nechajte odstáť.

2. Plody mora

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1 Mrazené krevety	200-250 g 300-350 g	Rovnomerne rozmiestnite mrazené krevety obalené v strúhanke do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. 1-2 minút nechajte odstáť.
2-2 Rybie krokety	200-250 g 300-350 g	Rovnomerne rozmiestnite rybie krokety obalené v strúhanke do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. 1-2 minút nechajte odstáť.
2-3 Mrazené smažené kalamáre	100-150 g 200-250 g	Rovnomerne rozmiestnite kalamárové krúžky obalené v strúhanke do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. 1-2 minút nechajte odstáť.

3. Kura

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
3-1 Mrazené kúsky kuraťa	200-250 g 300-350 g	Rovnomerne rozmiestnite mrazené kuracie nugety do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. Po pípnutí obráťte. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia. (Ak potraviny neprevrátite, rúra bude pokračovať v prevádzke). 1-2 minút nechajte odstáť.
3-2 Kuracie stehná	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Odvážte kuracie stehná a potrite ich olejom a koreninami. Rovnomerne ich rozložte na vysoký stojan. Po pípnutí obráťte. Rúra sa vypne. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia. Nechajte odstáť 1-3 minúty.
3-3 kuracie krídelká	200-250 g 300-350 g	Odvážte kuracie krídelká a potrite ich olejom a koreninami. Rovnomerne ich rozložte na vysoký stojan. Po pípnutí obráťte. Rúra sa vypne. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia. 1-2 minúty nechajte odstáť.

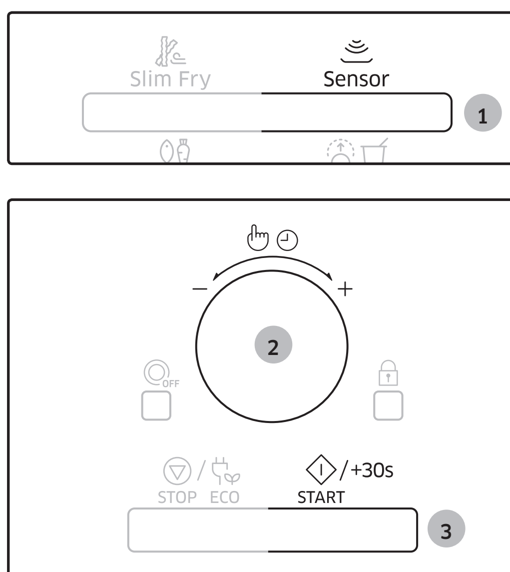
Používanie rúry

Používanie funkcií snímačového varenia

8 funkcií **Snímačové varenie** zahŕňajú/poskytujú predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.
Kategóriu Snímačové varenie môžete upraviť otočením **Multifunkčného voliča**.
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

POZNÁMKA

Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.



1. Stlačte tlačidlo **Sensor (Snímačové varenie)**.
2. Druh jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **Multifunkčného voliča**. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.
3. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
   Výsledok: Spustí sa varenie. Keď sa dokončí:
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

POZNÁMKA

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

POZNÁMKA

Ak vnútorná teplota presahuje 60 °C, ventilátor chladenia sa zapne na 3 minúty. Tlačidlo **Sensor (Snímačové varenie)** nemôžete dočasne použiť, kým sa rúra neochladí na teplotu potrebnú pre režim bezpečného snímania.

Sprievodca funkciou snímačového varenia

Nasledujúca tabuľka uvádza 8 programov snímačového varenia. Obsahuje odporúčané hmotnostné rozsahy pre jednotlivé položky, časy odstátia po varení a príslušné pokyny. Na začiatku programu sa na displeji zobrazuje čas snímača. Potom sa automaticky vypočítajú časy varenia a úrovne výkonu a zobrazí sa zostávajúci čas varenia. Proces varenia ovláda pre vaše pohodlie systém snímačov.

⚠ **UPOZORNENIE**

Pri vyberaní používajte chňapky!

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1 Nápoje	150-250 g	Kvapalinu (izbovej teploty) vylejte do keramickej šálky alebo džbánu. Zohrievajte nezakryté. Umiestnite do stredu taniera. Nechajte ich stáť v rúre. Pred a po odstátí nápoje zamiešajte. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny). 1-2 minúty nechajte odstáť.
2 Kvietky brokolice	200-500 g	Opláchnite a vyčistite čerstvú zeleninu, ako napríklad brokolicu, a pripravte kvety. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30-45 ml (2-3 polievkové lyžice) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Tento program je vhodný pre brokolicu, ako aj nakrájaná cuketa, baklažán, tekvica alebo paprika. 1-2 minút nechajte odstáť.
3 Porciované mrkvy	200-500 g	Opláchnite a vyčistite čerstvú zeleninu, ako napríklad mrkvu, a narežte ju na plátky. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 30-45 ml (2-3 polievkové lyžice) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Tento program je vhodný pre nakrájanú mrkvu, ako aj kvietky karfiolu alebo kaleráb. 1-2 minút nechajte odstáť.

Používanie rúry

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
4 Ružičky karfiolu	200-500 g	Opláchnite a vyčistite čerstvú zeleninu, ako napríklad ružičky karfiolu, a pripravte ružičky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30-45 ml (2-3 polievkové lyžice) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Tento program je vhodný pre brokolicu, ako aj nakrájaná cuketa, baklažán, tekvica alebo paprika. 1-2 minút nechajte odstáť.
5 Zemiaky v šupke	200-800 g	Zemiaky opláchnite a vyčistite, každý 200 g. Natrite ich olivovým olejom a šupku prepichnite nožom. Položte ich do kruhu na tanier. 2-3 minút nechajte odstáť.
6 Varené cestoviny	100-300 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte štvornásobné množstvo vriacej vody, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu. Nechajte odstáť 1-3 minúty.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Mini ravioli vložte do hlbokej keramickej misky. Platňu dajte do stredu taniera. Zakryte plastovým krytom. 2-3 minút nechajte odstáť.
8 Kuracie kúsky	400-700 g	Chladené kuracie kúsky potrite olejom a koreninami. Položte ich na nízky stojan s kožou smerom nadol. Po zapípaní rúry ich obráťte. V procese pokračujte stlačením tlačidla spustenia. Nechajte odstáť 2-3 minúty.

Pokyny pre automatické snímačové varenie

Automatický snímač vám umožňuje vaše jedlo variť automaticky zisťovaním množstva plynov vytváraných jedlom počas varenia.

- Pri varení jedál sa vytvára mnoho druhov plynov.
  Automatický snímač určuje správny čas a úroveň výkonu zisťovaním týchto plynov z jedla, čím odstraňuje potrebu nastavenia času varenia a úrovne výkonu.
- Keď počas snímačového varenia nádobu zakryjete jej krytom alebo plastovým obalom, automatický snímač bude zisťovať plyny vytvorené po nasýtení nádoby parou.
- Krátko pred dokončením varenia sa začne odpočítavanie zostávajúceho času varenia. Bude to dobrý čas na otočenie alebo premiešanie jedla, ak je to nevyhnutné pre rovnomerné uvarenie.

- Pred automatickým snímačovým varením môžete jedlo dochutiť bylinkami, koreninami alebo omáčkami na zhnednutie. Predsa vás ale upozorňujeme, že soľ a cukor môžu mať za následok vznik spálených miest na jedle, takže tieto prísady by ste mali pridávať po varení.

Riady a pokrievky pre snímačové varenie

- Pre dosiahnutie dobrých výsledkov varenia s touto funkciou dodržiavajte pri výbere vhodných nádob a pokrievok pokyny v tabuľkách v tejto knižke.
- Vždy používajte nádoby vhodné pre mikrovlnné rúry a zakrývajte ich príslušnými vekami alebo plastovým obalom. Pri používaní plastového obalu obráťte jeden roh, aby mohla para unikať správnym spôsobom.
- Vždy zakrývajte krytom, ktorý je určený pre dané riady. Ak daný riad nemá vlastné veko, použite plastový obal.
- Nádoby napĺňajte minimálne do polovice.
- Jedlá vyžadujúce premiešanie alebo obrátenie premiešavajte alebo obracajte ku koncu cyklu snímačového varenia potom, ako sa na displeji začne odpočítavať čas.

Dôležité

- Po namontovaní rúry a jej zapojení do sieťovej zásuvky neodpájajte napájací kábel. Plynový snímač potrebuje čas na stabilizáciu, aby bolo varenie uspokojivé.
- Neodporúčame vám používať funkciu automatického snímačového varenia pri neprerušovanom varení, t.j. keď jedno varenie nasleduje hneď za iným.
- Rúru namontujte na dobre vetrané miesto kvôli dosiahnutiu správneho chladenia a prúdenia vzduchu, a aby sa tak zabezpečila presná prevádzka snímača.
- Slabým výsledkom zabráňte nepoužívaním automatického snímača pri príliš vysokej alebo príliš nízkej teplote prostredia.
- Na čistenie rúry nepoužívajte prchavé čistiace prostriedky. Plyn vznikajúci z takýchto čistiacich prostriedkov môže mať vplyv na snímač.
- Zabráňte umiestneniu rúry do blízkosti spotrebičov vytvárajúcich vysokú vlhkosť alebo plyny, pretože to bude rušiť správny výkon automatického snímača.
- Vnútornú časť rúry uchovávajte vždy čistú. Rozliate potraviny utrite vlhkou handričkou. Táto rúra je navrhnutá len na používanie v domácnosti.

Používanie rúry

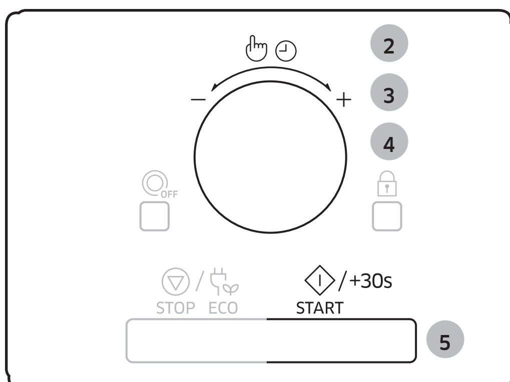
Používanie funkcií zdravého varenia

15 funkcií Zdravé varenie poskytuje predprogramované časy varenia.
Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.
Veľkosť porcie môžete nastaviť otočením **Multifunkčného voliča**.

⚠ **UPOZORNENIE**

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.





Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka.

1. Stlačte tlačidlo **Healthy Cooking (Zdravé varenie)**.
2. Otočením **Multifunkčného voliča** vyberte kategóriu jedla a stlačte **Multifunkčný volič**.
   1) Obilniny/Cestoviny
   2) Zelenina
   3) Hydina/Ryby
3. Druh jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **Multifunkčného voliča**. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. Potom stlačte **Multifunkčný volič**, aby ste zvolili druh jedla.
4. Otočením **Multifunkčného voliča** vyberte veľkosť porcie.
5. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
   Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia. Keď sa dokončí:
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Sprievodca zdravým varením

Nasledujúca tabuľka uvádza množstvá a príslušné pokyny pre 15 programov **Zdravé varenie**. Pozostáva z častí Obilniny/Cestoviny(1), Zelenina(2) a Hydina/Ryby(3).

⚠ **UPOZORNENIE**

Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

1. Obilniny/Cestoviny

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-1 Tmavá ryža	150-200 g 200-250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. 5-10 minút nechajte odstáť.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 1-3 minúty.
1-3 Makaróny	100-150 g 200-250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte štvornásobné množstvo vriacej vody, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu. Nechajte odstáť 1-3 minúty.

2. Zelenina

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1 Zelené fazuľky	200-250 g 300-350 g	Opláchnite a očistite zelené fazuľky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody na 200-250 g surovín alebo 45 ml (3 polievkové lyžice) na 300-350 g surovín. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minút nechajte odstáť.
2-2 Špenát	100-150 g 200-250 g	Špenát opláchnite a očistite. Vložte ho do sklenenej misky s pokrievkou. Nepridávajte vodu. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
2-3 Ošúpané zemiaky	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Umyte a ošúpte zemiaky, rozrežte ich na polovice a vložte do sklenenej misky s vekom. Pridajte 15-30 ml (1-2 polievkové lyžice) vody. Po dovarení zamiešajte. Keď varíte väčšie množstvá, zamiešajte raz počas varenia. Nechajte odstáť 3-5 minút.

Používanie rúry

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-4 Zapekané zemiaky	400-450 g 800-850 g	Čerstvé zemiakové cestíčko vložte do taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite na nízky stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.
2-5 Grilovaný baklažán	100-150 g 200-250 g	Umyte a nakrájajte baklažán na plátky. Potrite olejom a koreninami. Plátky rovnomerne rozložte na vysoký stojan. Po pípnutí obráťte. Pokračujte stlačením tlačidla štart (rúra pokračuje v prevádzke, pokiaľ ich neotočíte). 1-2 minúty nechajte odstáť.
2-6 Grilované paradajky	400-450 g 600-650 g	Rajčiny opláchnite a vyčistite. Rozrežte ich na polovice a dajte do nádoby vhodnej na vloženie do rúry. Pridajte navrch trochu postrúhaného syra. Nádobu položte na vysoký stojan. 1-2 minúty nechajte odstáť.

3. Hydina/Ryby

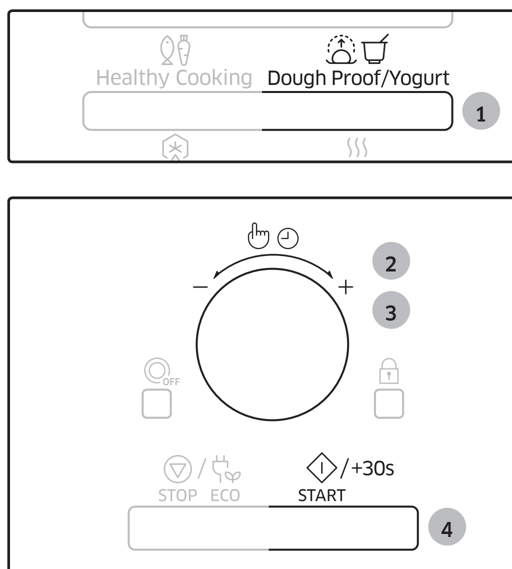
Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
3-1 Kuracie prsia	300-350 g 400-450 g	Kuracie prsia opláchnite a položte na keramický tanier. Prikryte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
3-2 Morčacie prsia	300-350 g 400-450 g	Morčacie prsia opláchnite a vložte do hlbokej sklenenej nádoby vhodnej na vloženie do rúry. Prikryte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
3-3 Grilované kuracie prsia	300-350 g 400-450 g	Kuracie prsia opláchnite, namarinujte a umiestnite na vysoký stojan. Po zapípaní rúry otočte. Nechajte odstáť 2 minúty.
3-4 Grilované rybie filety	200-300 g 400-500 g	Rovnomerne položte rybacie filety na vysoký stojan. Po zapípaní rúry otočte. Nechajte odstáť 1-2 minúty.
3-5 Grilovaný steak z lososa	200-250 g 300-350 g	Rovnomerne položte rybacie stejky na vysoký stojan. Po zapípaní rúry otočte. Nechajte odstáť 2 minúty.
3-6 Opekaná ryba	300-350 g 400-500 g	Potrite kožu celej ryby (pstruh alebo pleskáč) olejom a pridajte bylinky a koreniny. Ryby položte vedľa seba hlavou k chvostu na vysoký stojan. Po zapípaní rúry otočte. Nechajte odstáť 3 minúty.

Používanie funkcií cesto/jogurt

5 funkcií **Cesto/Jogurt** zahŕňa/poskytuje predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.

Kategóriu cesto/jogurt môžete nastaviť otočením **Multifunkčného voliča** po stlačení tlačidla **Dough Proof/Yogurt (Cesto/Jogurt)**.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Dough Proof/Yogurt (Cesto/Jogurt)**.
2. Vyberte možnosť Dough Cesto alebo Jogurt a stlačte **Multifunkčný volič**.
   1) Cesto
   2) Jogurt
3. Druh jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **Multifunkčného voliča**. Otočením **Multifunkčného voliča** musíte vybrať číslo, ktoré chcete použiť na varenie. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. Potom stlačte **Multifunkčný volič**, aby ste zvolili druh jedla.
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

⚠ **UPOZORNENIE**

Počas varenia jogurtu tanier nepracuje.

Používanie rúry

Sprievodca prípravou cesta/jogurtu

V nasledujúcej tabuľke sa uvádzajú informácie o používaní automatických programov na prípravu kysnutého cesta alebo domácich jogurtov.

1. Cesto

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-1 Cesto na pizzu	300-500 g	Vložte cesto do misky vhodnej veľkosti a položte ju na nízky stojan. Zakryte alobalom.
1-2 Cesto na koláče	500-800 g	Vložte cesto do misky vhodnej veľkosti a položte ju na nízky stojan. Zakryte alobalom.
1-3 Cesto na chlieb	600-900 g	Vložte cesto do misky vhodnej veľkosti a položte ju na nízky stojan. Zakryte alobalom.

2. Domáci jogurt

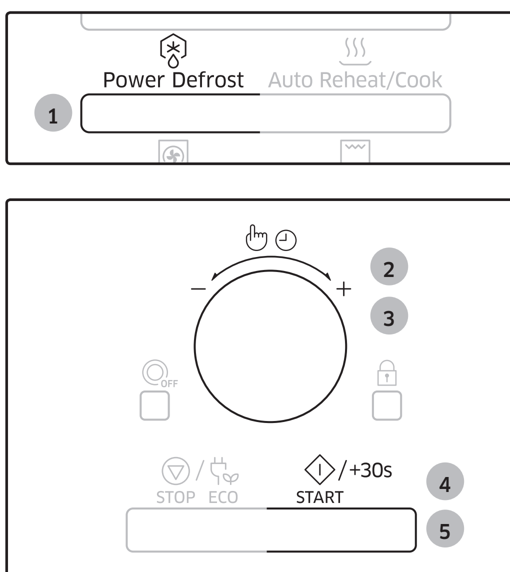
Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1 Malé hrnčeky	500 g	Rovnomerne rozdeľte 150 g prírodného jogurtu do 5 keramických šálok (do každej 30 g). Pridajte 100 ml mlieka do každej šálky. Použite trvanlivé mlieko (izbová teplota; 3,5 % tuku). Zakryte každú šálku fóliou na potraviny a položte ich do kruhu na tanier. Po dokončení nechajte 6 hodín odstáť v chladničke. Po prvýkrát odporúčame použiť sušené bakteriálne jogurtové kvasnice.
2-2 Veľká miska	500 g	Zmiešajte 150 g bieleho jogurtu s 500 ml trvanlivého mlieka (izbová teplota; 3,5 % tuku). Zmes rovnomerne nalejte do sklenenej misky. Zakryte fóliou na potraviny a položte na tanier. Po dokončení nechajte 6 hodín odstáť v chladničke. Po prvýkrát odporúčame použiť sušené bakteriálne jogurtové kvasnice.

Používanie funkcií výkonného rozmrazovania

Funkcia **Výkonné rozmrazovanie** vám umožňuje rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, chlieb, koláče a ovocie. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

POZNÁMKA

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.



Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na keramiku do stredu taniera. Zatvorte dvierka.

1. Stlačte tlačidlo **Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)**.
2. Druh jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **Multifunkčného voliča**.
   Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.
   Potom stlačte **Multifunkčný volič**, aby ste zvolili druh jedla.
3. Otočením **Multifunkčného voliča** vyberte veľkosť porcie.
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
   Výsledok:
   - Rozmrazovanie sa spustí.
   - Rúra zapípa počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
5. Opätovne stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**, aby ste dokončili rozmrazovanie.
   Výsledok: Keď sa dokončí:
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Sprievodca funkciou výkonného rozmrazovania

Nasledujúca tabuľka uvádza rôzne programy **Výkonné rozmrazovanie**, množstvá a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál.
Mäso, hydinu a ryby umiestnite na plochý sklenený tanier alebo na keramický tanier a chlieb, koláč a ovocie umiestnite na kuchynský papier.

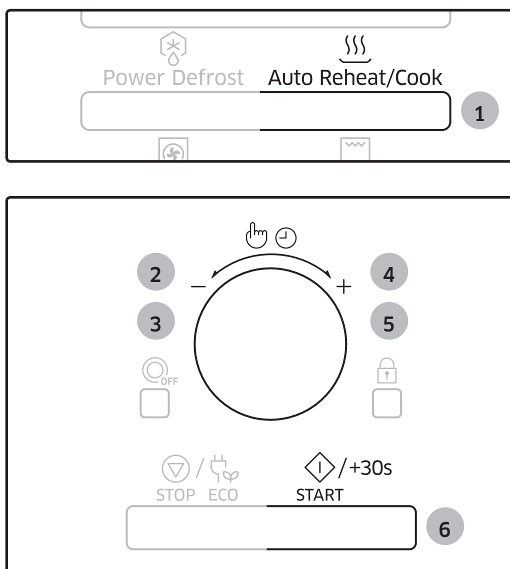
Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1 Mäsa	200-1500 g	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso. Nechajte odstáť 20-90 minút.
2 Hydina	200-1500 g	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kuraťa. 20-90 minút nechajte odstáť.
3 Ryba	200-1500 g	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé. Nechajte odstáť 20-80 minút.
4 Chlieb/Koláč	125-1000 g	Chlieb umiestnite vodorovne na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Umiestnite koláč na keramický tanier a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené.) Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre linecké/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou. Nechajte odstáť 10-60 minút.
5 Ovocie	100-600 g	Ovocie rovnomerne rozložte na plochom sklenenom tanieri. Tento program je vhodný pre všetky druhy ovocia. Nechajte odstáť 5-20 minút.

Používanie funkcií automatického prihriatia/varenia

6 funkcií **Automatické zohrievanie/Varenie** zahŕňa/poskytuje predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.
Veľkosť porcie môžete nastaviť otočením **Multifunkčného voliča**.

⚠ **UPOZORNENIE**

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.



Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka.

1. Stlačte tlačidlo **Auto Reheat/Cook (Automatické zohrievanie/Varenie)**.
2. Otočte **Multifunkčným voličom**, aby ste zvolili kategóriu varenia. (Automatické zohrievanie alebo (Automatické varenie)
3. Stlačením **Multifunkčného voliča** vyberte Automatické zohrievanie.
4. Druh jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **Multifunkčného voliča**. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. Potom stlačte **Multifunkčný volič**, aby ste zvolili druh jedla.
5. Otočením **Multifunkčného voliča** vyberte veľkosť porcie.
6. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

   Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia. Keď sa dokončí:
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Sprievodca funkciou automatického prihriatia/varenia

V nasledujúcej tabuľke nájdete množstvá a príslušné pokyny pre automatické zohrievanie a varenie.

⚠ **UPOZORNENIE**

Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

1. Automatické prihrievanie

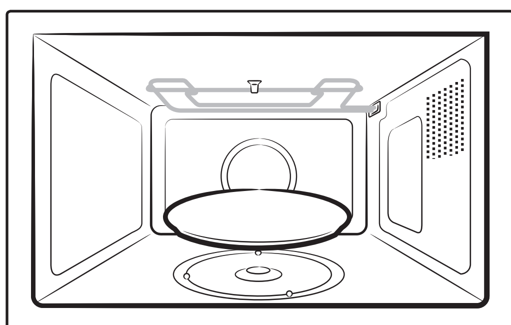
Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-1 Hotové jedlo (chladené)	300-350 g 400-450 g	Umiestnite ho na keramický tanier a zakryte fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). 2-3 minút nechajte odstáť.
1-2 Mrazená pizza	300-350 g 400-450 g	Mrazenú pizzu umiestnite na nízky stojan.
1-3 Mrazené lasagne	400-450 g 600-650 g	Ochladené zmrazené lasagne vložte do primerane veľkej misky vhodnej do rúry. Misku umiestnite na nízky stojan. 3-4 minúty nechajte odstáť.
1-4 Kiš (chladený)	600-650 g	Tento program je vhodný na chladený kiš. Odstráňte balenie a položte ho na tanier. Umiestnite ho na tanier v rúre. Po uvarení nechajte odstáť 1-2 minúty.

2. Automatické varenie

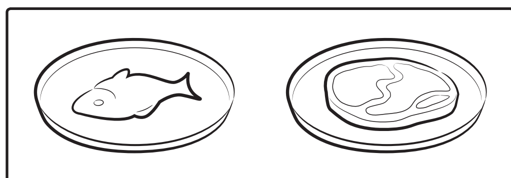
Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1 Opekané kura	1100-1150 g 1200-1250 g	Potrite chladené kura olejom a koreninami. Do stredu nízkeho stojana umiestnite kura prsiami nadol. Po zapípaní rúry ich obráťte. V procese pokračujte stlačením tlačidla spustenia. Nechajte odstáť 5 minút.
2-2 Muffiny	250-300 g	Cesto vylejte do 6 – 8 papierových alebo silikónových foriem na muffiny (každý 45 g) a postavte na nízky stojan. Spustite program (rúra sa vyhrieva). Po zaznení zvukového signálu vložte stojan s jedlom.

Používanie podnosu na schrumkavenie

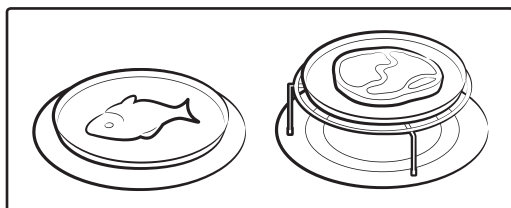
Tento podnos na schrumkavenie vám umožňuje opražiť jedlo nielen z vrchnej strany pomocou grilu, ale aj zo spodnej strany, a to vďaka vysokej teplote podnosu na schrumkavenie. Niekoľko jedál, ktoré možno pripraviť na podnose na schrumkavenie, možno nájsť v tabuľke (pozrite si ďalšiu stranu). Podnos na schrumkavenie sa tiež môže použiť pre slaninu, vajcia, omáčky atď.



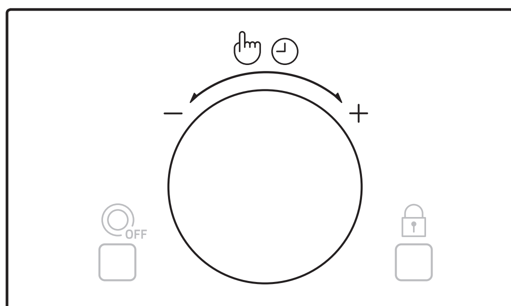
1. Umiestnite podnos na schrumkavenie priamo na tanier a predhrejte ho pri najvyššom nastavení kombinácie mikrovlnného ohrevu a grilu [600 W + Gril] a dodržiavajte príslušné doby a pokyny v tabuľke.
2. Ak varíte jedlo, ako napríklad slaninku a vajíčka, natrite platňu olejom, aby sa jedlo pekne opieklo.



3. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie.



4. Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry.



5. Zvoľte primeranú dobu varenia a výkon.
(Pozrite si tabuľku na bočnej strane)

Používanie rúry

⚠ **UPOZORNENIE**

Na vyberanie podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože bude veľmi horúci.

POZNÁMKA

Uvedomte si, že podnos na schrumkavenie obsahuje teflónovú vrstvu, ktorá nie je odolná voči poškriabaniu. Na rezanie na podnose na schrumkavenie nepoužívajte žiadne ostré predmety, ako napríklad nôž.

⚠ **UPOZORNENIE**

Na podnos na schrumkavenie nedávajte žiadne predmety, ktoré nie sú odolné voči teplu.

⚠ **UPOZORNENIE**

Podnos na schrumkavenie nikdy nedávajte do rúry bez otočného taniera.

POZNÁMKA

Podnos na schrumkavenie čistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom. Opláchnite čistou vodou.

POZNÁMKA

Nepoužívajte kefku na drhnutie alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva.

⚠ **UPOZORNENIE**

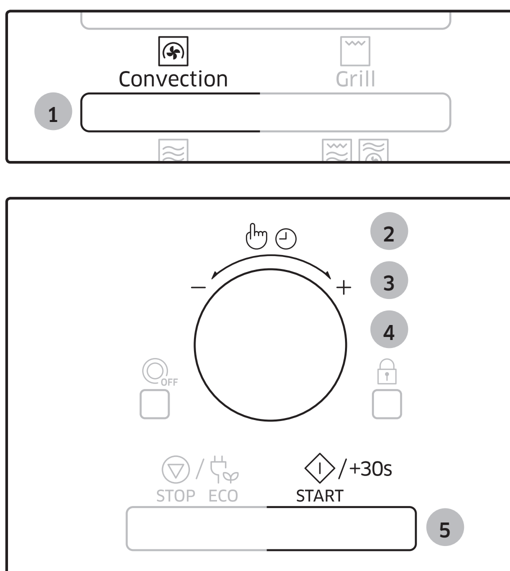
Uvedomte si, že podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu.

Prúdenie tepla

Režim prúdenia tepla vám umožní variť rovnakým spôsobom ako pri tradičnej rúre. Režim mikrovlnného ohrievania sa nepoužíva. Podľa potreby môžete nastaviť teplotu v rozsahu od 40 °C do 200 °C. Maximálna doba varenia je 60 minút.

- Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
- Ak použijete nízky stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a schrumkavenie.

Skontrolujte, či je ohrevný prvok vo vodorovnej polohe. Otvorte dvierka a objekt umiestnite na nízky stojan, ktorý následne položte na otočný tanier.



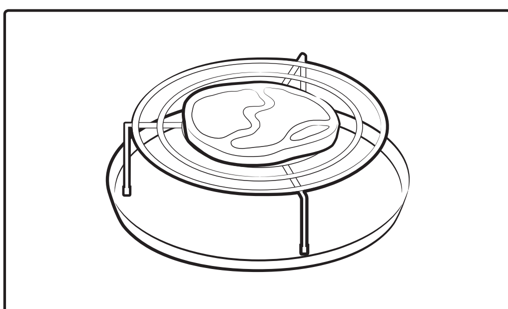
1. Stlačte tlačidlo **Convection (Prúdenie tepla)**.
   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   (režim prúdenia tepla)
   180 °C (teplota)
2. Teplotu nastavte otočením **Multifunkčného voliča**.
   (Teplota: 40 až 200 °C, v intevaloch po 10 °C)
   - Ak do 5 sekúnd nenastavíte teplotu, automaticky sa prepne do fázy nastavenia času varenia.
3. Stlačte **Multifunkčný volič**.
4. Čas varenia nastavte otočením **Multifunkčného voliča**.
   (Ak chcete rúru predhriať, zvoľte „ : 0“.)
5. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
   Výsledok: Spustí sa varenie.
   Keď sa dokončí:
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Používanie rúry

Používanie rúry

Grilovanie

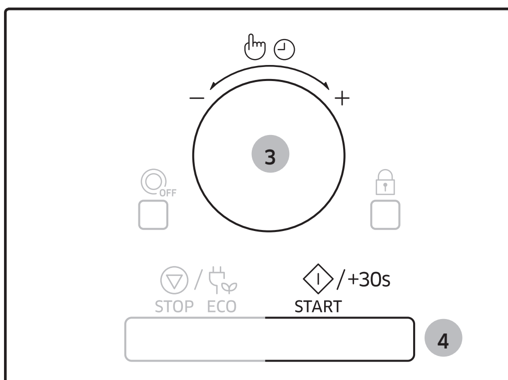
Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry.
- Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
- Ak použijete vysoký stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a výsledky grilovania.



1. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan.

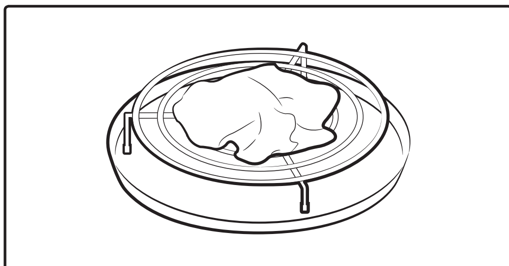


2. Stlačte tlačidlo **Grill (Gril)**.
   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   (režim grilu)
   - Nemôžete nastaviť teplotu grilu.



3. Nastavte čas grilovania otočením **Multifunkčného voliča**.
   - Maximálny čas grilovania je 60 minút.
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
   Výsledok: Spustí sa grilovanie.
   Keď sa dokončí:
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Výber príslušenstva



Bežné varenie prúdením tepla vyžaduje náčinie na varenie. Mali by ste však používať len náčinie na varenie, ktoré by ste použili pri normálnej rúre.
Nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry nie sú zvyčajne vhodné pre varenie prúdením tepla. Nepoužívajte plastové nádoby, riady, papierové poháriky, utierky atď.
Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (mikrovlnné ohrievanie a gril alebo prúdenie tepla), použite iba riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry a rúry na pečenie.

⚠ **UPOZORNENIE**

Ďalšie podrobnosti o vhodných kuchynských pomôckach a riadoch nájdete v časti Sprievodca pomôckami na varenie na strane 55-56.

Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a grilu

Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

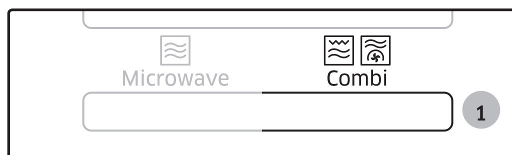
⚠ **UPOZORNENIE**

VŽDY používajte pomôcky na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

⚠ **UPOZORNENIE**

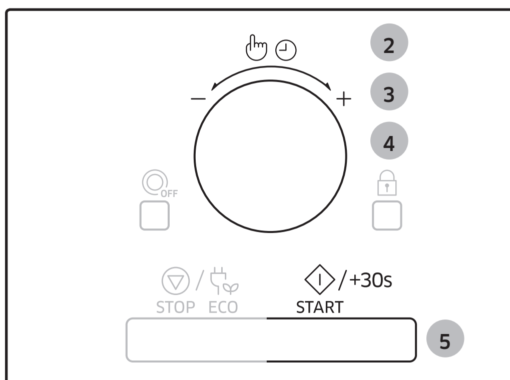
Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
Ak použijete vysoký stojan, môžete zdokonaliť varenie a grilovanie.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo na stojan, ktorý je najvhodnejší pre typ vareného jedla. Stojan umiestnite na tanier. Zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Combi (Kombinované)**.
Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
Cb - 1 (mikrovlnný ohrev + grilovanie)

Používanie rúry



2. Zobrazte na displeji Cb-1 a potom stlačte **Multifunkčný volič**.

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:

	(kombinovaný režim mikrovlnnej rúry a grilu)
600 W	(výstupný výkon)

3. Otáčajte **Multifunkčný volič**, aby ste vybrali vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušný výstupný výkon (600, 450, 300 W). Potom stlačte **Multifunkčný volič**, aby ste nastavili úroveň výkonu.

- Nemôžete nastaviť teplotu grilu.
- Ak nenastavíte teplotu do 5 sekúnd, automaticky sa prepne do fázy nastavenia času varenia.

4. Čas varenia nastavte otočením **Multifunkčného voliča**.

- Maximálny čas varenia je 60 minút.

5. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Výsledok: Spustí sa kombinované varenie. Keď sa dokončí:

1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a prúdenia tepla

Kombinované varenie používa mikrovlnnú energiu a ohrievanie prúdením tepla. Nevyžaduje sa predhrievanie, pretože mikrovlnná energia je okamžite dostupná. V kombinačnom režime sa môže variť mnoho jedál, a to obzvlášť:

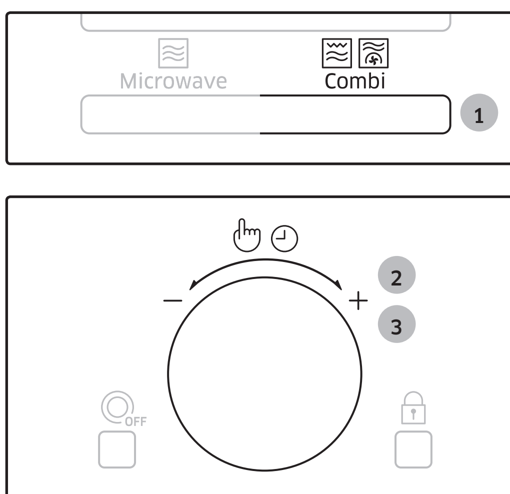
- Pečené mäso a hydina
- Koláče a múčniky
- Vaječné a syrové jedlá

⚠ UPOZORNENIE

VŽDY používajte pomôcky na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

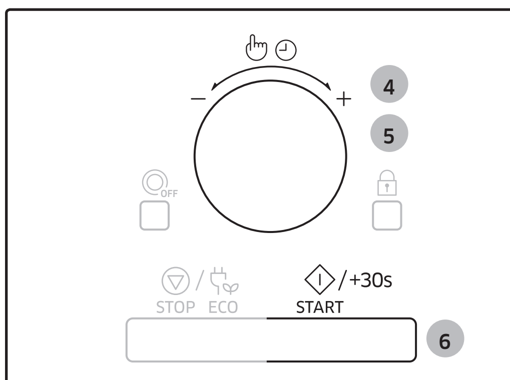
⚠ UPOZORNENIE

Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce. Ak použijete nízky stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a schrumkavenie. Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na tanier alebo na nízky stojan, ktorý sa potom musí položiť na tanier. Zatvorte dvierka. Ohrevný prvok musí byť vo vodorovnej polohe.



1. Stlačte tlačidlo **Combi (Kombinované)**.
   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   Cb-1 mikrovlnný ohrev + gril
2. Zobrazte na displeji Cb-2 (Mikrovlnný ohrev + Prúdenie tepla) otočením **Multifunkčného voliča** a potom stlačte **Multifunkčný volič**.
3. Otáčajte **Multifunkčným voličom**, aby ste nastavili vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušný výstupný výkon (600, 450, 300, 180, 100 W). Potom stlačte **Multifunkčný volič**, aby ste nastavili úroveň výkonu.
   - Ak nenastavíte úroveň výkonu do 5 sekúnd, automaticky prejde do fázy nastavenia doby varenia. (Predvolené: 180 °C)

Používanie rúry



4. Príslušnú teplotu varenia vyberte otočením **Multifunkčného voliča** (teplota: 200 až 40 °C).
Potom stlačte **Multifunkčný volič**, aby ste nastavili úroveň výkonu.
- Ak nenastavíte teplotu do 5 sekúnd, automaticky sa prepne do fázy nastavenia času varenia.

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:

	(kombinovaný režim mikrovlnnej rúry a prúdenia tepla)
600 W	(výstupný výkon)
180 °C	(teplota)

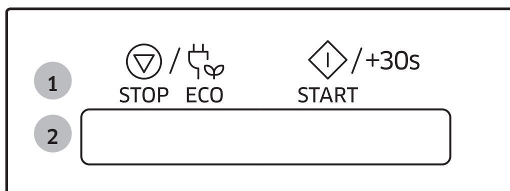
5. Čas varenia nastavte otočením **Multifunkčného voliča**.
- Maximálny čas varenia je 60 minút.

6. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Výsledok: Spustí sa kombinované varenie. Rúra sa zahreje na požadovanú teplotu a mikrovlnné varenie pokračuje, kým neuplynie čas varenia. Keď sa dokončí:
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Vypínanie signalizácie

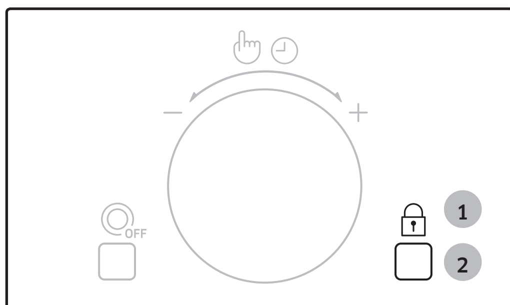
Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.



1. Stlačte súčasne tlačidlá **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** a **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.
   Výsledok: Rúra nezapípa, aby naznačila koniec funkcie.
2. Ak chcete zvukovú signalizáciu zapnúť, znovu stlačte súčasne tlačidlá **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** a **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.
   Výsledok: Rúra bude normálne fungovať.

Používanie funkcií detskej zámky

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej zámky, ktorý umožní „uzamknutie“ rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládať, ju nebude môcť náhodne ovládať.



1. Stlačte tlačidlo **Detský zámok** po dobu 3 sekúnd.
   Výsledok:
   - Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).
   - Na displeji sa zobrazí „L“.

   L

2. Aby ste odomkli rúru, stlačte na 3 sekundy tlačidlo **Detský zámok**.
   Výsledok: Rúru budete môcť normálne používať.

Používanie rúry

Používanie funkcií zapnutia/vypnutia taniera

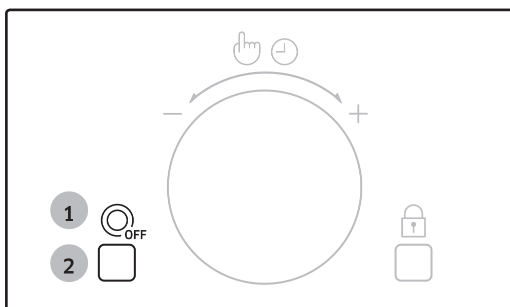
Tlačidlo **Zapnutie/Vypnutie taniera** vám umožní variť veľké jedlá, ktoré naplnia celú rúru tak, že zastavíte otáčanie taniera (len manuálny režim varenia).

⚠ **UPOZORNENIE**

Výsledok bude v tomto prípade menej uspokojivý z dôvodu menej rovnomerného varenia.
Odporúčame, aby ste jedlo rukou otočili v polovici varenia.

⚠ **VAROVANIE**

Nikdy nepoužívajte tanier bez vloženého jedla v rúre.
Dôvod: Môže to spôsobiť požiar alebo poškodenie zariadenia.



1. Stlačte tlačidlo **Zapnutie/Vypnutie taniera** počas nastavenia funkcie Mikrovlnný ohrev, Gril, Prúdenie tepla, Predhriatie a Kombinované.
   - Nie je dostupné s predprogramovanými funkciami alebo pred stlačením tlačidla Mikrovlnný ohrev, Gril, Prúdenie tepla, Predhriatie a Kombinované.

   Výsledok: Na displeji sa zobrazí symbol zapnutia/vypnutia taniera, tanier sa počas varenia nebude točiť.

   OFF (Režim vypnutia taniera)

2. Ak chcete znovu zapnúť otáčanie taniera, opätovne stlačte tlačidlo **Zapnutie/Vypnutie taniera**.

   Výsledok: Symbol Zapnutia/Vypnutia taniera zmizne z displeja, tanier sa bude otáčať.

POZNÁMKA

Tlačidlo **Zapnutie/Vypnutie taniera** je dostupné len počas varenia.

Sprievodca pomôckami na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.
Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte mať žiadne obavy.
Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Riad na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové pohárové nádoby	✓	Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.

Sprievodca pomôckami na varenie

Riad na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Priľnavá fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ : Odporúča sa ✓✗ : Používajte opatrne ✗ : Nebezpečné

Sprievodca varením

Mikrovlnné žiarenie

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.

Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

Varenie

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia

Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi, ako napríklad pomocou keramického taniera, plastového krytu alebo fólie vhodnej do mikrovlnnej rúry.

Čas odstátia

Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté čo najkratšie – pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Špenát	150 g	600 W	5-6
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Brokolica	300 g	600 W	8 - 9
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Hrášok	300 g	600 W	7 – 8
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Zelené fazuľky	300 g	600 W	7½-8 ½
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Miešaná zelenina (mrkva/hrášok/kukurica)	300 g	600 W	7 – 8
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Miešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	7½-8 ½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		

MC32J7055CT_EO_DE68-04319G-00_SK.indd 58 2/16/2015 6:01:55 PM

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2-3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody - pozrite si tabuľku. Varte zakryté čo najkratšie – pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení.
Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Rada: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti.
Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Brokolica	250 g 500 g	900 W	4½-5 7 – 8
	Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Ružičková kapusta	250 g	900 W	6 – 6 ½
	Pokyny Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Mrkvy	250 g	900 W	5-5 ½
	Pokyny Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Karfiol	250 g 500 g	900 W	5-5 ½ 7½-8 ½
	Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Cukiny	250 g	900 W	4-4 ½
	Pokyny Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo pridajte hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		

Sprievodca varením

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Baklažán	250 g	900 W	3½-4
	Pokyny Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Pór	250 g	900 W	4-4 ½
	Pokyny Pór nasekajte na hrubé plátky. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Hríby	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Pokyny Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Cibule	250 g	900 W	5-5 ½
	Pokyny Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievková lyžica) vody. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Korenie	250 g	900 W	4½-5
	Pokyny Papriku nakrájajte na malé plátky. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Zemiaky	250 g 500 g	900 W	4 – 5 7 – 8
	Pokyny Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Kaleráb	250 g	900 W	5½-6
	Pokyny Kaleráb nakrájajte na malé kocky. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté. Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Biela ryža (Predvarená)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18 ½
	Pokyny Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Nechajte 5 minút odstáť.		
Tmavá ryža (Predvarená)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Pokyny Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Nechajte 5 minút odstáť.		
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	900 W	16 – 17
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte 5 minút odstáť.		
Zmiešané zrná (Ryža + obilie)	250 g	900 W	17 – 18
	Pokyny Pridajte 400 ml studenej vody. Nechajte 5 minút odstáť.		
Cestoviny	250 g	900 W	10-11
	Pokyny Pridajte 1000 ml horúcej vody. Nechajte 5 minút odstáť.		
Instantné rezance	1 malé balenie (80 g) 1 veľké balenie (120 g)	900 W	7 – 7½ 9 – 9½
	Pokyny Použite sklenenú misku. Vložte rezance a pridajte do misky 350 ml vody izbovej teploty. Varte zakryté obalom, ktorý niekoľkokrát prepichnite. Po uvarení vylejte vodu a primiešajte koreniny pre instantné rezance.		

Sprievodca varením

Prihrievanie

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.
Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke.
Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 900 W, zatiaľ čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W. Pomoc nájdete v tabuľkách.
Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).
Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu). Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti.
Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.
Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota.
Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

Prihrievanie kvapalín

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

Prihrievanie detskej stravy

Detská strava:

Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania je 30 až 40 °C.

Detské mlieko:

Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťatku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania je pribl. 37 °C.

Poznámka:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu. Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

<table>
<tr><th>Jedlo</th><th>Veľkosť porcie</th><th>Príkon</th><th>Čas (min.)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Nápoje
(káva, čaj
a voda)</td><td>150 ml (1 šálka)
300 ml (2 šálky)
450 ml (3 šálky)
600 ml (4 šálky)</td><td>900 W</td><td>1-1 ½
2-2 ½
3-3 ½
3½-4</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté: Umiestnite 1 šálku do stredu, 2 oproti sebe a 3 do kruhu. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte. Nechajte 1-2 minúty odstáť a podávajte.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Polievka
(chladená)</td><td>250 g
350 g
450 g
550 g</td><td>900 W</td><td>2½-3
3-3 ½
3½-4
4½-5</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Nalejte do hlbokého keramického taniera alebo hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.</td></tr>
</table>

Sprievodca varením

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Dusené (chladená)	350 g	600 W	4½-5 ½
	Pokyny Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Cestoviny s omáčkou (chladená)	350 g	600 W	3½-4 ½
	Pokyny Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Plnené cestoviny s omáčkou (chladená)	350 g	600 W	4 – 5
	Pokyny Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Plátky jedla (chladená)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5 5½-6 ½ 6½-7½
	Pokyny Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Syrové fondue pripravené na podávanie (chladená)	400 g	600 W	6 – 7
	Pokyny Vložte syrové fondue pripravené na podávanie do vhodne veľkej misky z ohňovzdorného skla s vekom. Počas a po prihriatí príležitostne zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte. Nechajte 1-2 minúty odstáť a podávajte.		

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Cyklu
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 sek.
	Pokyny Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Detská ovsená kaša (obilie + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 sek.
	Pokyny Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min. až 1 min. 10 sek.
	Pokyny Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		

Sprievodca varením

Rozmrazovanie

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.
Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.
Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky. Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.
Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.
Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zohrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.
Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Rada: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Mäsa			
Mleté mäso	250 g 500 g	180 W	6 – 7 8-13
Bravčové rezne	250 g	180 W	7 – 8
	Pokyny Položte mäso na tanier. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 15-30 minút a podávajte.		

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Hydina			
Kuracie kúsky	500 g (2 ks)	180 W	14 – 15
Celé kura	1200 g	180 W	32-34
	Pokyny Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 15-60 minút a podávajte.		
Ryba			
Rybie filety	200 g	180 W	6 – 7
Celá ryba	400 g	180 W	11-13
	Pokyny Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Zakryte užšie časti prstov a chvost celej ryby obaľte do hliníkovej fólie. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 10-25 minút a podávajte.		
Ovocie			
Bobuľové plody	300 g	180 W	6 – 7
	Pokyny Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom). Nechajte 5-10 minút odstáť a podávajte.		
Chlieb			
Pečivo (každý približne 50 g)	2 ks 4 ks	180 W	1-1 ½ 2½-3
Hrianka/Sendvič	250 g	180 W	4-4 ½
Nemecký chlieb (pšeničná + ražná múka)	500 g	180 W	7 – 9
	Pokyny Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte 5-20 minút odstáť a podávajte.		

Sprievodca varením

Gril

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie jedla. Predhriatie grilu na 3 až 5 minút zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:

Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:

Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa použije len režim grilu, nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

Mikrovlnný ohrev + Grilovanie

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie.
Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy: 600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

Náčinie na varenie pomocou mikrovlnného ohrievania a grilu

Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa použije kombinovaný režim (mikrovlnné ohrievanie + Gril), nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné postupy. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.
Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

Sprievodca grilovaním čerstvých potravín

2-3 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu. Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie. Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Plátky hrianok	4 ks (každý 25 g)	Iba grilovanie	4-4 ½	3-4
	Pokyny Plátky hrianok položte vedľa seba na vysoký stojan.			
Grilované paradajky	400 g (2 ks)	300 W + Gril	6 – 8	-
	Pokyny Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na vysoký stojan. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			
Paradajkovo-syrová hrianka	4 ks (300 g)	300 W + Gril	5½-7½	-
	Pokyny Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Hrianka Hawaii (šunka, ananás, plátky syra)	4 ks (500 g)	300 W + Gril	6 – 8	-
	Pokyny Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Pečené zemiaky	500 g	600 W + Gril	12-14	-
	Pokyny Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na vysoký stojan s rozrezanou stranou na gril.			
Zapekané zemiaky/Zelenina (chladená)	450 g	450 W + Gril	11-13	-
	Pokyny Čerstvé cestíčko vložte do malého taniera z ohňovzdorného skla. Jedlo položte na vysoký stojan. Po uvarení nechajte odstáť 2-3 minúty.			

Sprievodca varením

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Pečené jablká	2 jablká (pribl. 400 g)	300 W + Gril	7 – 8	-
	Pokyny Odstráňte jadrá jabĺk a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Položte ho priamo na otočný tanier.			
Kuracie kúsky	500 g (2 ks)	300 W + Gril	10-12	9 – 11
	Pokyny Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na vysoký stojan. Po ugrilovaní nechajte odstáť 2-3 minúty.			
Opekané kura	1200 g	450 W + Gril	22-23	21-22
	Pokyny Potrite kura olejom a koreninami. Kura umiestnite na nízky stojan. Po grilovaní nechajte 5 minúty odstáť.			
Opekaná ryba	400-500 g	300 W + Gril	6 – 8	7 – 8
	Pokyny Potrite kožu celej ryby olejom a pridajte bylinky a koreniny. Dve ryby položte vedľa seba (hlavou k chvostu) na vysoký stojan. Po ugrilovaní nechajte odstáť 2-3 minúty.			
Banán	1 ks (200 g)	1 krok 450 W + Gril 2-krokový gril	7 – 7½	4 – 5
	Pokyny Ošúpte a nakrájajte banán na kúsky hrubé 1 cm a položte ich na podnos na schrumkavenie s grilovacím stojanom. Potrite ich zo všetkých strán olejom. Keď banán zmäkne, znížte čas na 1-2 minúty. 1-2 minúty nechajte odstáť.			
Sladký zemiak	200 g	450 W + Gril	11-11½	-
	Pokyny Ošúpte a nakrájajte sladký zemiak na kúsky hrubé 1,5 cm, položte ich na podnos na schrumkavenie a potrite ich zo všetkých strán olejom. Položte na vysoký stojan a varte. 1-2 minút nechajte odstáť.			

Prúdenie tepla

Varenie s prúdením tepla je tradičná a dobre známa metóda varenia v bežnej rúre pomocou horúceho vzduchu.
Ohrevný prvok a ventilátor sa nachádzajú na zadnej stene, aby cirkuloval horúci vzduch. Tento režim podporuje horný ohrevný prvok.

Náčinie na varenie pre varenie s prúdením tepla:

Môžete použiť všetko bežné náčinie na varenie vhodné do rúry, plechy na pečenie a podnosy, čiže všetko, čo by ste normálne používali v rúre s prúdením tepla.

Jedlo vhodné pre varenie s prúdením tepla:

Všetky koláče, jednotlivé čajové koláče, rolky a múčniky by sa mali robiť v tomto režime, ako aj bohaté ovocné koláče, pečivo choux a suflé.

Mikrovlnný ohrev + Prúdenie tepla

Tento režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, a tým skracuje čas varenia zatiaľ, čo vytvára na jedle hnedý a chrumkavý povrch.
Varenie s prúdením tepla je bežná a dobre známa metóda varenia jedla v rúre pomocou horúceho vzduchu cirkulovaného ventilátorom na zadnej stene.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným ohrevom a prúdením tepla:

Malo by umožňovať prechádzaniu mikrovlnnej energie. Malo by byť vhodné do rúry (ako napríklad sklo, hrnčiarske výrobky, porcelán bez kovových pásikov) a byť podobné pomôckam na varenie opísaným v časti pri mikrovlnnom ohreve s grilom.

Jedlo vhodné pre varenie mikrovlnným ohrevom a prúdením tepla:

Všetky druhy mäsa a hydiny ako aj dusené a zapečené jedlá, koláče z piškótového cesta a ľahké ovocné koláče, bublaniny a mrveničkové koláče, pečená zelenina, čajové koláčiky a chleby.

Sprievodca varením

Sprievodca varením pomocou prúdenia tepla pre čerstvé a mrazené potraviny

Predhrejte pred varením prúdením tepla pomocou funkcie automatického predhrievania na požadovanú teplotu. Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre varenie s prúdením tepla. Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Pizza Mrazená pizza (upečené)	300-400 g	1 krok 300 W + 200 °C 2 krok Prúd. 180 °C	7-9	5-6
	Pokyny Pizzu položte na nízky stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Cestoviny Mrazené lasagne	400 g	1 krok 450 W + 200 °C 2 krok Prúd. 200 °C	16-18	3-4
	Pokyny Vložte do vhodne veľkej nádoby z ohňovzdorného skla alebo nechajte v pôvodnom balení (uistite sa, že je vhodné pre mikrovlnný ohrev a rúru). Mrazené cestoviny na zapečenie umiestnite na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Mäsa Pečené mäso/ Pečená jahňacina (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Pokyny Potrite hovädzie mäso/jahňacie mäso olejom a pokoreňte ho korením, posoľte a posypte paprikou. Položte ho do nízkeho stojana, a to najskôr so stranou na odkvapkávanie tuku smerom nadol. Po varení zabaľte do hliníkovej fólie a 10 až 15 minút nechajte odstáť.			
Opekané kura	1000-1100 g	1 krok 450 W + 200 °C 2 krok 450 W + Gril	20-22	22-23½
	Pokyny Potrite kura olejom a koreninami. Kura najskôr položte prsiami nadol a potom prsiami nahor na nízky stojan. Nechajte odstáť 5 minút.			

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Chlieb Čerstvé žemle	6 ks (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Pokyny Rožky položte do kruhu na nízky stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Cesnakový chlieb (chladené, predpečené)	200 g (1 ks)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Pokyny Položte chladenú bagetu na mastný papier na nízky stojan. Po upečení nechajte odstáť 2-3 minúty.			
Koláč Mramorovaná bábovka (čerstvé cesto)	500 g	Len 180 °C	38-43	-
	Pokyny Čerstvé cesto umiestnite do malej obdĺžnikovej čiernej kovovej misky na pečenie (dĺžka 25 cm). Koláč umiestnite na nízky stojan. Po pečení nechajte 5-10 minúty odstáť.			
Malé koláče (čerstvé cesto)	10 x 28 g	Len 160 °C	31-34	-
	Pokyny Naplňte čerstvé cesto rovnomerne do papierových foriem a položte ich na plech na pečenie na nízky stojan. Po upečení nechajte odstáť 5 minút.			
Sladké pečivo (čerstvé cesto)	200-250 g	Len 200 °C	15-20	-
	Pokyny Položte chladený croissant na mastný papier na nízky stojan.			
Mrazený koláč	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Pokyny Mrazený koláč umiestnite priamo na nízky stojan. Po rozmrazení a ohriatí nechajte 15-20 minút odstáť.			

Sprievodca varením

Tipy a triky

Roztápanie masla

Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 900 W, kým sa maslo neroztopí.

Roztápanie čokolády

Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky. Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

Roztápanie kryštalizovaného medu

Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky. Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

Roztápanie želatíny

Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.
Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla. Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W.
Po roztopení pomiešajte.

Varenie polevy/cukrovej polevy (na koláč a tortu)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 900 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

Varenie džemu

Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej misky z varného skla s krytom.
Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte.
Varte zakryté 10-12 minút pri výkone 900 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

Varenie pudingu

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minúty pri výkone 900 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

Opekanie rozpolených mandlí

Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier. Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ minúty s použitím 600 W.
Nechajte 2-3 minúty odstáť v rúre.
Pri vyberaní používajte chňapky!

Riešenie problémov

Riešenie problémov

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

Problém	Príčina	Odstránenie problému
Všeobecné		
Tlačidlá nemožno dobre stlačiť.	Medzi tlačidlami sa môže nachádzať neznáma látka.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
	Pri dotykových modeloch: Na vonkajšej strane je vlhkosť.	Utrite vlhkosť z vonkajšej strany.
	Detský zámok je aktívny.	Deaktivujte detský zámok.
Čas sa nezobrazuje.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
	Funkcia Eco (úspora energie) je nastavená.	Vypnite funkciu Eco.
Rúra nefunguje.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
	Bezpečnostný mechanizmus otvárania dvierok je pokrytý neznámou látkou.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
Rúra sa počas používania zastaví.	Používateľ otvoril dvierka, aby prevrátil jedlo.	Po prevrátení jedla stlačte znovu tlačidlo Start (Spustiť), aby sa prevádzka spustila.
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	Rúra bola zapnutá dlhšiu dobu.	Po varení v rámci dlhšieho časového intervalu nechajte rúru vychladnúť.
	Ventilátor nefunguje.	Počúvajte zvuk ventilátora.
	Pokúšate sa zapnúť rúru bez jedla.	Vložte do rúry jedlo.
	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú prívodné výstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobku.
	Používa sa niekoľko zástrčiek v tej istej zásuvke.	Určite len jednu zásuvku, ktorá sa bude pre rúru používať.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Odstránenie problému
Rúra nemá výkon.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
Počas používania počuť strieľanie a rúra nefunguje.	Tento zvuk môže spôsobovať varenie utesneného jedla alebo použitie nádoby s krytom.	Nepoužívajte uzavreté nádoby, pretože by mohli počas varenia z dôvodu rozpätia jedla vybuchnúť.
Vnútro rúry je počas prevádzky príliš horúce.	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú prívodné výstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobku.
	Na vrchnej časti rúry sa nachádzajú predmety.	Odstráňte z vrchnej časti rúry všetky predmety.
Dvierka nemožno správne otvoriť.	Medzi dvierkami a vnútornou časťou rúry uviazli zvyšky jedla.	Vyčistite rúru a potom otvorte dvierka.
Rúra nezohrieva.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Ohrievanie je slabé alebo pomalé.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.

Problém	Príčina	Odstránenie problému
Funkcia zohrievania nefunguje.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Funkcia rozmrazovania nefunguje.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Vnútorné svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali otvorené dlhú dobu.	Vnútorné svetlo sa môže automaticky vypnúť v prípade, ak je zapnutá funkcia Eco (Eko). Zatvorte a znovu otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť).
	Vnútorné svetlo je pokryté neznámou látkou.	Vyčistite vnútro rúry a skontrolujte znovu.
Počas varenia zaznie pípanie.	Ak sa používa funkcia Auto Cook (Automatické varenie), toto pípanie znamená, že počas rozmrazovania nastal čas prevrátiť jedlo.	Po prevrátení jedla stlačte znovu tlačidlo Start (Spustiť), aby sa prevádzka spustila.
Rúra nie je vo vodorovnej polohe.	Rúra je nainštalovaná na nerovnom povrchu.	Skontrolujte, či je rúra nainštalovaná na rovnom, stabilnom povrchu.
Počas varenia vznikajú iskry.	Počas zapnutia rúry/funkcie rozmrazovania sa používajú kovové nádoby.	Nepoužívajte kovové nádoby.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Odstránenie problému
Po pripojení napájania sa rúra okamžite zapne.	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvierka a skontrolujte znovu.
Z rúry vychádza elektrina.	Napájanie alebo zásuvka nie sú správne uzemnené.	Skontrolujte, či sú napájanie a zásuvka správne uzemnené.
Kvapká voda.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Cez štrbinu vo dverách uniká para.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
V rúre zostala voda.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Jas vnútri rúry sa mení.	Jas sa mení v závislosti od zmien výstupu napájania podľa funkcie.	Zmeny výstupu napájania počas varenia nepredstavujú poruchu. Nejedná sa o poruchu rúry.
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol.	Na vyvetranie rúry je ventilátor spustený ešte ďalšie 3 minúty po dokončení varenia.	Nejedná sa o poruchu rúry.
Stlačením tlačidla +30sec (+30sek) sa spustí rúra.	K tomuto dôjde, keď rúra nie je zapnutá.	Mikrovlnná rúra je navrhnutá tak, aby sa spustila stlačením tlačidla +30sec (+30sek), keď nebola zapnutá.

Problém	Príčina	Odstránenie problému
Tanier		
Tanier sa počas točenia vychyľuje z miesta alebo sa prestáva točiť.	Chýba valčekový krúžok alebo valčekový krúžok nie je nasadený správne.	Nasaďte valčekový krúžok a opakujte pokus.
Tanier sa počas točenia ťahá.	Valčekový krúžok nie je nasadený správne, vnútri je veľa jedla alebo je nádoba príliš veľká a dotýka sa vnútra mikrovlnnej rúry.	Upravte množstvo jedla a nepoužívajte nádoby, ktoré sú príliš veľké.
Tanier počas otáčania hrká a je hlučný.	Na spodnej časti rúry sú prichytené zvyšky jedla.	Odstráňte všetky zvyšky jedla, ktoré sa prichytili na spodnej strane rúry.
Gril		
Počas prevádzky vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejedná sa o poruchu a ak rúru spustíte 2-3 raz, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
	Jedlo je príliš blízko pri grile.	Umiestnite jedlo počas varenia do vhodnej vzdialenosti.
	Jedlo nie je správne pripravované a/alebo usporiadané.	Skontrolujte, či je jedlo správne pripravené a usporiadané.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Odstránenie problému
Rúra		
Rúra nezohrieva.	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
Počas predhrievania vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejedná sa o poruchu a ak rúru spustíte 2-3 raz, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
Pri používaní rúry cítiť spálený zápach alebo zápach plastu.	Používa sa plastový riad alebo riad na varenie, ktorý nie je odolný voči teplu.	Použite sklenený riad na varenie vhodný pre vysoké teploty.
Zvnútra rúry vychádza zápach.	Zvyšky jedla alebo plastu sa roztavili a prilepili sa vnútri.	Použite parnú funkciu a potom utrite vnútro suchou handrou. Môžete dnu vložiť plátok citróna a spustiť rúru, aby sa zápach odstránil rýchlejšie.
Rúra nevarí správne.	Dvierka rúry sa počas varenia často otvárajú.	Neotvárajte dvierka príliš často, ak nevaríte jedlá, ktoré treba prevracať. Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota klesne a to môže ovplyvniť výsledok varenia.
	Ovládacie prvky rúry nie sú správne nastavené.	Nastavte ovládacie prvky rúry správne a opakujte pokus.
	Gril alebo iné príslušenstvo nie sú správne vložené.	Vložte príslušenstvo správne.
	Používa sa nesprávny typ alebo veľkosť riadu na varenie.	Obnovte ovládacie prvky rúry alebo použite vhodný riad na varenie s plochým dnom.

POZNÁMKA

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte miestne stredisko služieb zákazníkom spoločnosti SAMSUNG.

Prečítajte si nasledujúce informácie;

- Model a sériové čísla, ktoré sú za normálnych okolností vytlačené na zadnej strane rúry
- Vaše záručné podmienky
- Jasný popis problému

Potom kontaktujte miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

Informačné kódy

Kontrolný kód	Príčina	Odstránenie problému
C-10	Treba skontrolovať senzor varenia.	Stlačte tlačidlo Zastaviť/Zrušiť a vykonajte úkon znovu. Ak sa problém vyskytne znovu, vypnite mikrovlnnú rúru na viac ako 30 sekúnd a opakujte nastavenie znovu. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.
C-20	Treba skontrolovať teplotný senzor.	
C-21	Teplotný senzor deteguje vyššiu teplotu ako nastavená teplota.	Vypnite mikrovlnnú rúru, aby vychladla, a opakujte pokus znovu. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.
C-d0	Ovládacie tlačidlá sú stlačené viac ako 10 sekúnd.	Tlačidlá vyčistite a skontrolujte, či na povrchu okolo tlačidla nie je voda. Ak sa problém vyskytne znovu, vypnite mikrovlnnú rúru na viac ako 30 sekúnd a opakujte nastavenie znovu. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

POZNÁMKA

Ak sa objavil kód, ktorý nie je uvedený vyššie, alebo navrhované riešenie problému nepomáha, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty.
Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.
V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry MC32J7055C* značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	MC32J7055C*
Zdroj napájania	230 V ~ 50 Hz AC
Príkon napájania Maximálny výkon Mikrovlnné ohrievanie Gril (ohrevný prvok) Prúdenie tepla (ohrevný prvok)	 2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Výstupný výkon	100 W / 900 W – 6 úrovní (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Rozmery (Š x V x H) Vonkajšie Priestor rúry	 523 x 309 x 506 mm 373 x 233 x 370 mm
Objem	32 litrov
Hmotnosť Čistá	 Približne 20,0 kg
Úroveň hluku	43 dBA

Poznámky

SAMSUNG

Berte na vedomie, že záruka spoločnosti Samsung NEZAHŔŇA servisné hovory týkajúce sa prevádzky produktu, opravy nesprávnej inštalácie a výkonu bežného čistenia alebo údržby.

OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY?

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04319G-00

Mikrovlnná trouba

Uživatelská příručka

MC32J7055C*



Obsah

Používání této uživatelské příručky 4

V této uživatelské příručce se používají následující symboly: 4

Bezpečnostní pokyny 5

Důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti 5
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad) 13

Umístění a zapojení 14

Příslušenství 14
Místo instalace 16
Otočný talíř 16

Údržba 17

Mytí 17
Výměna (oprava) 19
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání 19

Stručné a přehledné pokyny 20

Funkce trouby 21

Trouba 21
Ovládací panel 22

Používání trouby 23

Princip funkce mikrovlnné trouby 23
Kontrola správného chodu trouby 24
Nastavení času 24
Vaření/Ohřev 25
Výkonové stupně a nastavení doby 26
Nastavení doby vaření 27
Zastavení vaření 27
Nastavení režimu úspory energie 28
Použití funkce zdravé smažení 29
Pokyny k funkci zdravého smažení 30
Použití funkcí automatického vaření 32
Průvodce automatickým vařením 33
Používání funkce Zdravé vaření 36
Pokyny k funkci zdravého vaření 37
Použití funkce těsta/jogurtu 39
Pokyny k funkci těsta/jogurtu 40
Použití funkce rozmrazování 41

Pokyny k rozmrazování 42
Použití funkce automatického ohřevu/vaření 43
Pokyny k funkci automatického ohřevu/vaření 44
Použití opékacího talíře 45
Horkovzdušný režim 47
Grilování 48
Volba příslušenství 49
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování 49
Kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu 51
Vypnutí zvukového signálu 53
Použití funkce Dětská pojistka 53
Použití funkce zapnutí/vypnutí otočného talíře 54

Pokyny pro výběr nádobí **55**

Pokyny pro přípravu pokrmů **57**

Mikrovlny 57
Vaření 57
Ohřev 62
Ohřev tekutin 62
Ohřev dětské výživy 63
Poznámka: 63
Rozmrazování 66
Gril 68
Mikrovlnný ohřev + Grilování 68
Horkovzdušný režim 71
Mikrovlnný ohřev + horkovzdušný ohřev 71
Nápady a tipy 74

Odstraňování problémů **75**

Odstraňování problémů 75
Informační kódy 81

Technické údaje **82**

Používání této uživatelské příručky

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato příručka obsahuje cenné informace o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- Bezpečnostní opatření
- Vhodné příslušenství a nádobí
- Praktické rady pro přípravu pokrmů
- Tipy pro přípravu pokrmů

V této uživatelské příručce se používají následující symboly:

VAROVÁNÍ

Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **vážné zranění nebo smrt**.

UPOZORNĚNÍ

Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **lehké zranění osob nebo škodu na majetku**.

POZNÁMKA

Praktické rady, doporučení a informace, které pomáhají uživatelům při zacházení s výrobkem.

Bezpečnostní pokyny

DŮLEŽITÉ POKYNY PRO ZAJIŠTĚNÍ BEZPEČNOSTI

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

TATO BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ JE BEZPODMÍNEČNĚ NUTNÉ DODRŽOVAT.

PŘED POUŽITÍM TROUBY JE TŘEBA POSTUPOVAT PODLE NÁSLEDUJÍCÍCH POKYNŮ.

Týká se pouze režimu mikrovlnné trouby

VAROVÁNÍ: Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.

VAROVÁNÍ: Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.

VAROVÁNÍ: Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

Tento spotřebič je určen k použití pouze v domácnosti, nikoli například:

- v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a v dalším pracovním prostředí,
- na farmách,
- pro klienty hotelů, motelů a v podobném prostředí obytného typu,
- v penziónech.

VAROVÁNÍ: Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.

Bezpečnostní pokyny

VAROVÁNÍ: Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti, pokud nebudou starší 8 let a pod dozorem.

Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout.

Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů a nápojů. Při používání k sušení jídla nebo oblečení a nahřívání ohřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkých utěrek a podobně hrozí úraz, vznícení, případně vznik požáru.

Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.

VAROVÁNÍ: V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.

VAROVÁNÍ: Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.

Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby spotřebič nepoužívaly jako hračku.

Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.

Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe.

Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby.

Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.

Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.

Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici (jako volně stojící), neměla by být umístěna ve skříňce.

Bezpečnostní pokyny

Pouze režim trouby – volitelně

VAROVÁNÍ: Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.

Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.

VAROVÁNÍ: Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Zabraňte malým dětem přibližovat se.

Nesmí se používat parní čistič.

VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají.

Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles.

Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.

Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.

Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.

Obecné bezpečnostní pokyny

⚠ VAROVÁNÍ

Opravy nebo úpravy spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.

Neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.

Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.

Spotřebič neinstalujte do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše.

Tento spotřebič musí být řádně uzemněn v souladu s místními předpisy.

Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od veškerých cizích látek, jakými jsou např. prach nebo voda.

Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.

V případě úniku plynu (například propan-butanu apod.) okamžitě vyvětrejte a nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu.

Nedotýkejte se napájecího kabelu mokrýma rukama.

Nevypínejte spotřebič tak, že během provozu odpojíte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.

Do spotřebiče nevkládejte prsty a cizí předměty. V případě, že do spotřebiče vnikne cizí látka, například voda, odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.

Spotřebič nesmí být vystaven nadměrnému tlaku nebo nárazům.

Spotřebič nestavte na křehké předměty, jako je například keramický dřez nebo předměty ze skla.

K čištění spotřebiče nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.

Ujistěte se, že napájecí napětí, kmitočet a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.

Bezpečnostní pokyny

Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory.

Napájecí kabel nezavěšujte na kovové objekty. Umístěte jej mezi objekty nebo do prostoru za spotřebičem.

Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu, poškozený napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka napájecího kabelu, obraťte se na nejbližší servisní středisko.

Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.

Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat těžké předměty.

Na povrch spotřebiče nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.

Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.

Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.

VAROVÁNÍ: Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný prudký var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte VŽDY nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, aby se teplota vyrovnala. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí.

Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI:
- Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
- Zakryjte jej čistým suchým obvazem.
- Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.

Nedávejte plech nebo rošt do vody krátce po vaření, neboť by to mohlo způsobit prasknutí nebo poškození plechu nebo roštu.

Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k fritování, neboť nelze kontrolovat teplotu oleje. Mohlo by dojít k náhlému překypění horké tekutiny.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

Používejte pouze nádobí a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; NEPOUŽÍVEJTE jakékoli kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými linkami, jehly na špíz, vidličky apod.

Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky.

Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.

Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.

K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí a spálení jídla.

Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl v blízkosti zdrojů tepla.

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Neohřívejte ani vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.

Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby vychází horký vzduch. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.

Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení.

Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté je nechejte alespoň 20 sekund odstát.

Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.

Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu. Mikrovlnná trouba se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne na 30 minut. Doporučujeme ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.

Troubu instalujte tak, aby byl dodržen požadavek na volný prostor kolem ní uvedený v této příručce. (viz část Instalace mikrovlnné trouby)

Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.



Bezpečnostní pokyny

Bezpečnostní opatření zabraňující nadměrnému vystavení mikrovlnné energii. (Týká se pouze režimu mikrovlnné trouby)

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

A. Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.

B. Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu NEVKLÁDEJTE žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby dvířka a plochy těsnění byly na dvířkách stále čisté. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.

C. Troubu NEZAPÍNEJTE, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:

1) Dvířka (ohnutá)

2) Závěsy dvířek (nalomené nebo uvolněné)

3) Těsnění dvířek a povrch těsnicích ploch

D. Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než řádně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

Společnost Samsung bude účtovat poplatek v případě výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, pokud poškození jednotky a/nebo poškození nebo ztrátu příslušenství způsobil zákazník. Položky, které tyto podmínky zahrnují:

A. Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, držadlo, vnější panel nebo ovládací panel.

B. Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.

- Tento spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen a které jsou uvedeny v této příručce. Výstrahy a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují popis všech podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu spotřebiče počínali rozumně, pečlivě a opatrně.
- Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na nejbližší servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.
- Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů. Je určena pouze pro domácí použití. Tento spotřebič se nesmí používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Hrozí popálení a riziko požáru. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití tohoto spotřebiče.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

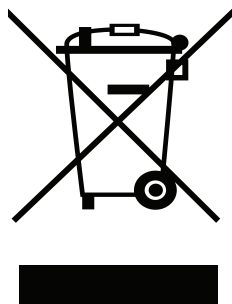


Definice výrobní skupiny

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování.

Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



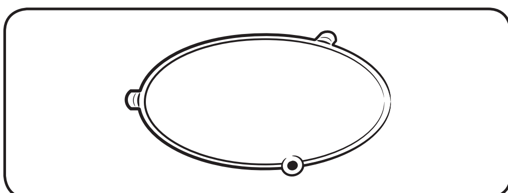
(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

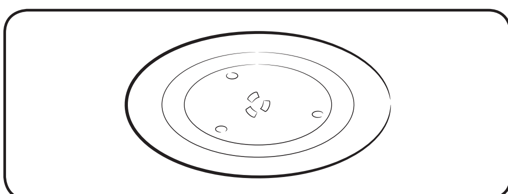
Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.
Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.
Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

Umístění a zapojení

Příslušenství

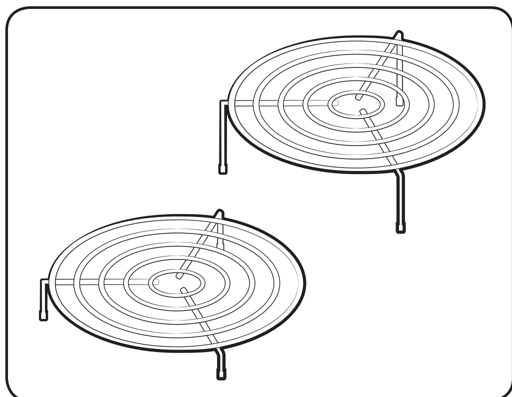
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.





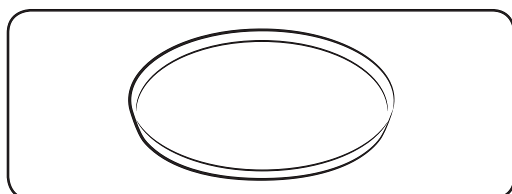
01 Otočný kruh, který je třeba vložit do středu trouby.
Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.

02 Otočný talíř, který je třeba nasadit na otočný kruh; střed otočného talíře musí nasednout na spojku.
Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



03 Vysoký rošt, nízký rošt, pokládá se na otočný talíř.

Účel: Kovový rošt se používá při ohřevu dvou pokrmů současně. Malý pokrm lze umístit na otočný talíř a druhý pokrm na rošt. Kovový rošt se používá při grilování, horkovzdušném ohřevu a kombinovaném vaření.



04 Opékací talíř, viz strana 45.

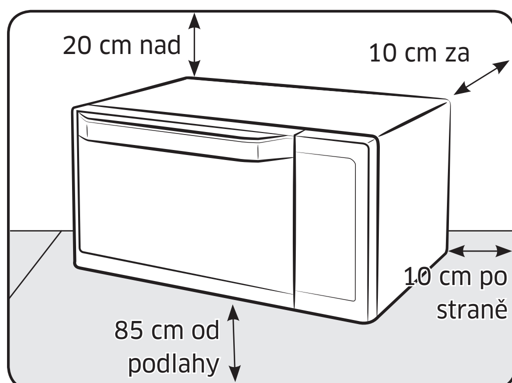
Účel: Opékací talíř je určen pro lepší opečení pokrmů při použití kombinovaných režimů mikrovlnného ohřevu a grilování. Umožňuje připravit křupavé koláče a pizzy.

⚠ UPOZORNĚNÍ

NESPOUŠTĚJTE žádnou funkci mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

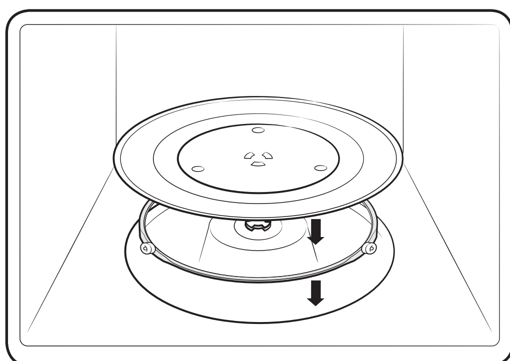
Umístění a zapojení

Místo instalace



- Neinstalujte troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle další mikrovlnné trouby či topného tělesa.
- Dodržujte specifikace napájení trouby. Pokud potřebujete použít prodlužovací kabel, použijte pouze schválený typ.
- Zvolte rovnou a vodorovně umístěnou plochu, ve výšce přibližně 85 cm nad podlahou. Plocha musí udržet hmotnost trouby.
- Zajistěte prostor pro ventilaci, minimálně 10 cm od zadní stěny a obou bočních stěn a 20 cm nad troubou.
- Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

Otočný talíř



Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.

Údržba

Mytí

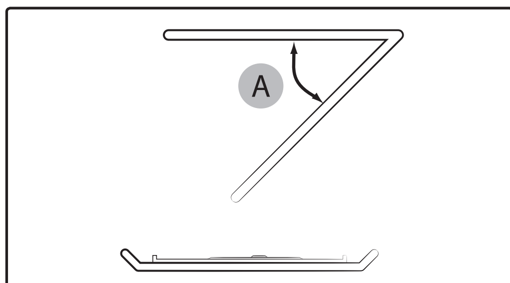
Pravidelně troubu čistěte, abyste zabránili usazování nečistot na troubě a uvnitř ní. Věnujte také zvláštní pozornost dvířkům, těsnění dvířek, otočnému talíři a otočnému kruhu (pouze u příslušných modelů).
Pokud se dvířka neotevírají či nezavírají hladce, nejprve zkontrolujte, zda na těsnění dvířek nejsou nánosy nečistot. K vyčištění vnitřních a vnějších stěn trouby používejte měkký hadřík a mýdlovou vodu. Povrch řádně opláchněte a osušte.

Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku trouby

1. Do prázdné trouby vložte doprostřed otočného talíře hrnek zředěné citronové šťávy.
2. Pusťte po dobu 10 minut vyhřívání trouby na maximální výkon.
3. Po skončení tohoto cyklu počkejte, až trouba vychladne. Poté otevřete dvířka a vyčistěte vnitřní prostor trouby.

Údržba

Postup čištění vnitřku trouby s výklopným topným tělesem



Před čištěním horní části vnitřního prostoru trouby sklopte dolů horní topné těleso o 45° (A), viz obrázek. To usnadní čištění horní části.
Po dokončení čištění vraťte horní topné těleso do původní polohy.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Udržujte dvířka a těsnění dvířek v čistotě a zajistěte, aby se dvířka otevírala a zavírala hladce. Jinak může dojít ke zkrácení životnosti trouby.
- Dávejte pozor, abyste nerozlili vodu na ventilační otvory trouby.
- K čištění nepoužívejte žádné abrazivní ani chemické prostředky.
- Po každém použití trouby počkejte, až trouba vychladne, a potom vyčistěte vnitřní prostor trouby neagresivním čisticím prostředkem.

Výměna (oprava)

⚠ VAROVÁNÍ

Tato trouba uvnitř neobsahuje žádné díly demontovatelné uživatelem. Nepokoušejte se sami vyměnit díly či opravovat troubu.

- Pokud nastane problém se závěsy, těsněním nebo dvířky, požádejte o pomoc kvalifikovaného technika nebo místní servisní středisko společnosti Samsung.
- Pokud chcete vyměnit žárovku, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung. Nevyměňujte ji sami.
- Pokud nastane problém s vnějším pláštěm trouby, nejprve odpojte napájecí kabel ze zásuvky a poté se obraťte na místní servisní středisko společnosti Samsung.

Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání

- Pokud nebudete troubu po delší dobu používat, odpojte napájecí kabel ze zásuvky a umístěte troubu na suché místo, kde se nepráší. Nahromadění prachu a vlhkosti uvnitř trouby může negativně ovlivnit její vlastnosti.

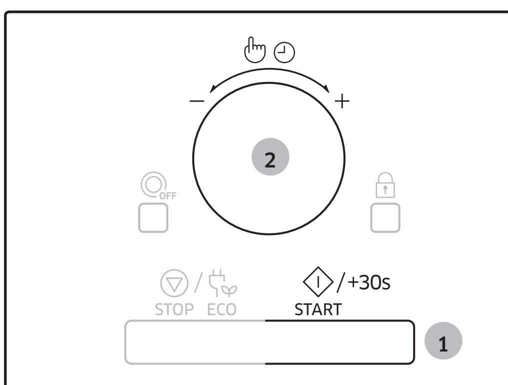
Stručné a přehledné pokyny



Když chcete něco uvařit:

Vložte pokrm do trouby.
Stiskněte tlačítko **START/+30s (START/+30s)**.

Výsledek: Začne vaření.
Po dokončení vaření:
1) 4krát zazní zvukový signál.
2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

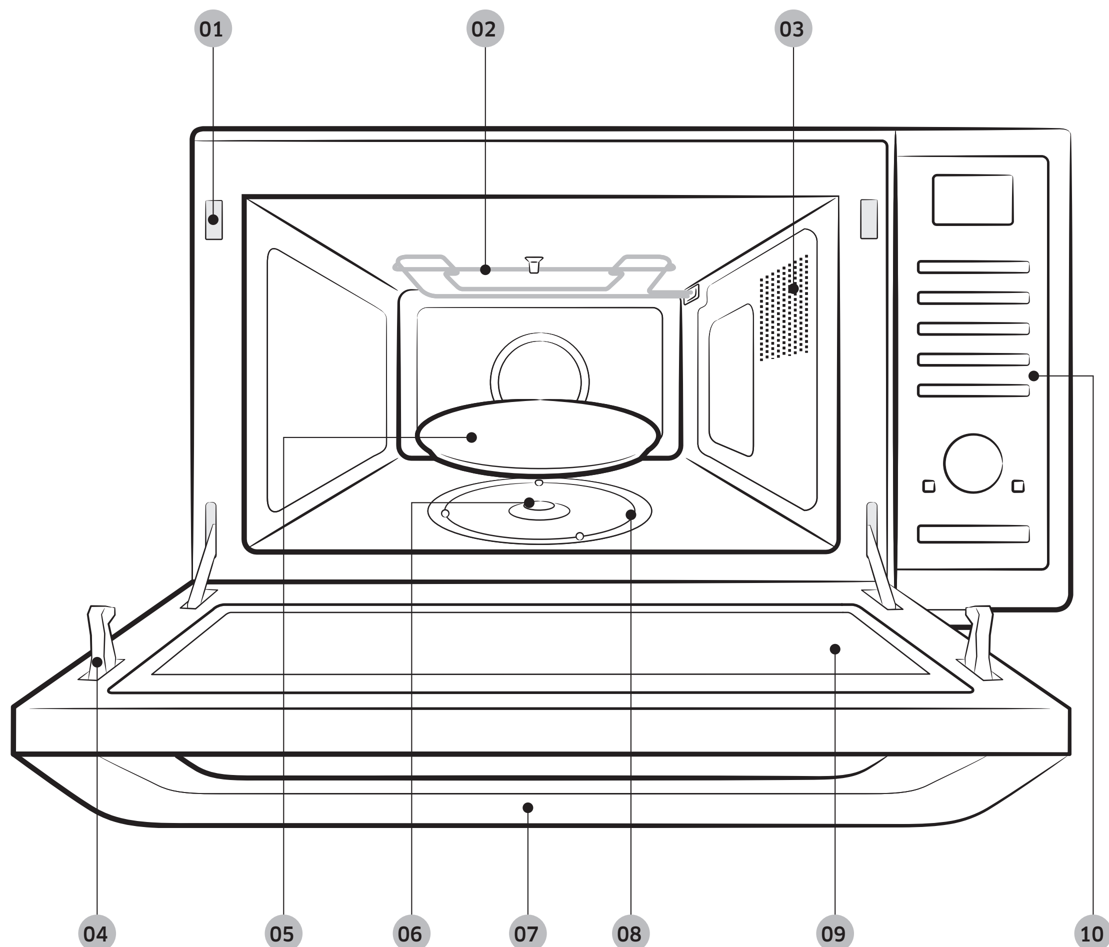


Chcete-li přidat dalších 30 sekund.

1. Jednou nebo opakovaně stiskněte tlačítko **START/+30s (START/+30s)**. Každým stisknutím přidáte 30 sekund.
2. Otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** můžete nastavit požadovaný čas.

Funkce trouby

Trouba



01 Otvory bezpečnostního zámku

02 Topné těleso

03 Ventilační otvory

04 Západky dvířek

05 Otočný talíř

06 Spojka

07 Rukojeť dvířek

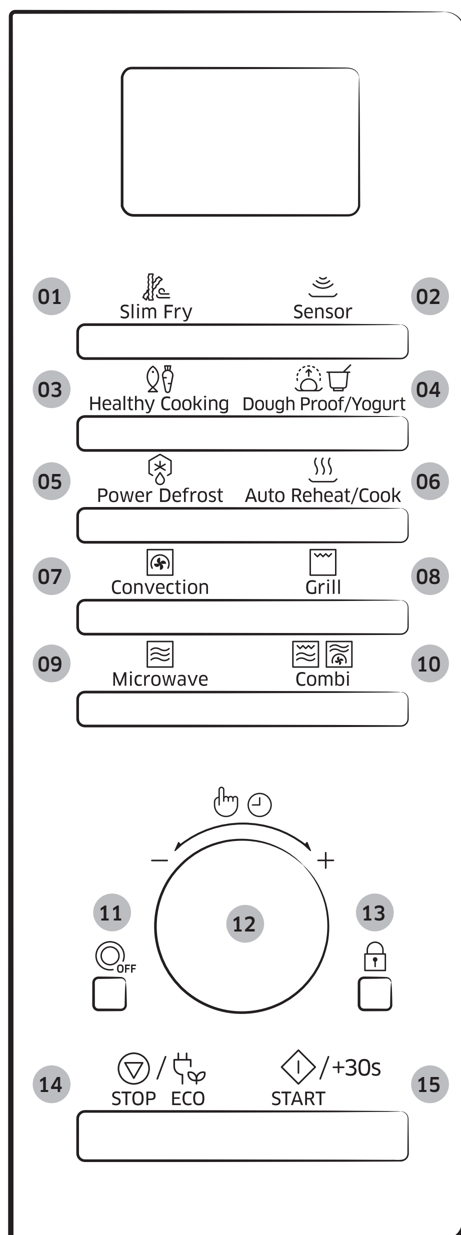
08 Otočný kruh

09 Dvířka

10 Ovládací panely

Funkce trouby

Ovládací panel



01 Tlačítko Zdravé smažení
02 Tlačítko Automatické vaření
03 Tlačítko Zdravé vaření
04 Tlačítko Těsto/Jogurt
05 Tlačítko Rozmrazování
06 Tlačítko Automatický ohřev/Vaření
07 Tlačítko Horkovzdušný režim
08 Tlačítko Grilování
09 Tlačítko Mikrovlnný režim
10 Tlačítko Kombinovaný režim
11 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí otočného talíře
12 Ovladač pro výběr více funkcí
13 Tlačítko dětské pojistky
14 Tlačítko Stop/Úsporný režim
15 Tlačítko Start/+30s

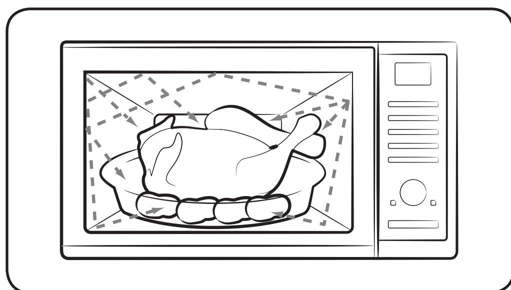
Používání trouby

Princip funkce mikrovlnné trouby

Mikrovlny jsou elektromagnetické vlny s vysokou frekvencí.
Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by změnily tvar nebo barvu.
Mikrovlnnou troubu lze použít k:

- Rozmrazování,
- Ohřevu,
- Vaření.

Princip vaření.



1. Mikrovlny, generované magnetronem, se uvnitř trouby odrazem rozptýlí, a protože se pokrm otáčí na otočném talíři, rovnoměrně jím prostupují. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Pokrm pohltí mikrovlny asi do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:
   - Množství a hustota
   - Obsah vody
   - Počáteční teplota (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo nikoli)

⚠ UPOZORNĚNÍ

Protože se střed pokrmu ohřívá díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsaných v této příručce.
Zajistíte tím:

- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu.
- Stejnou teplotu v celém pokrmu.

Používání trouby

Kontrola správného chodu trouby

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. V případě pochybností nahlédněte do části „Odstraňování problémů" na straně 75–80.

POZNÁMKA

Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální (100 % – 900 W), voda se začne vařit po delší době.

Otevřete dvířka trouby zatažením za rukojeť na horní straně dvířek.
Položte na otočný talíř sklenici s vodou.
Zavřete dvířka.



Stiskněte tlačítko **START/+30s (START/+30s)** a nastavte dobu 4 až 5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka **START/+30s (START/+30s)**.

Výsledek: Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut.
Poté by se voda měla vařit.

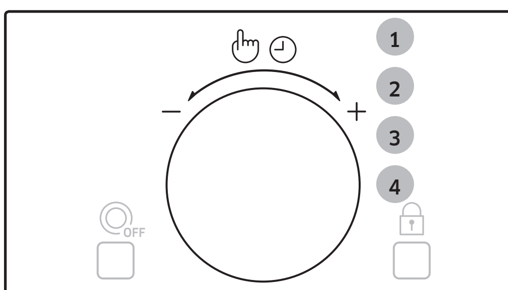
Nastavení času

Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „88:88" a potom „12:00". Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

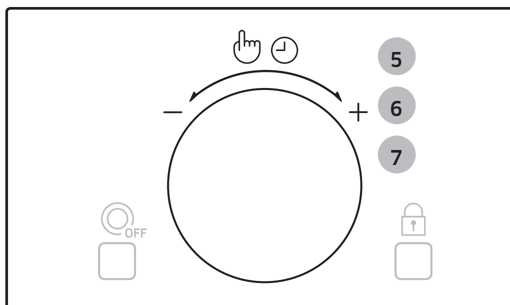
- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

POZNÁMKA

Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.



1. Stiskněte **Ovladač pro výběr více funkcí**.
2. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte typ zobrazení času. (12hodinové nebo 24hodinové)
3. Stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí** dokončete nastavení.
4. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte hodinu.



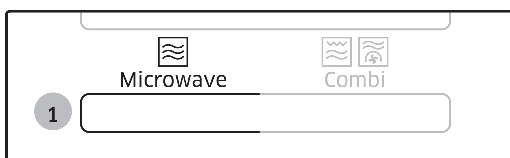
5. Stiskněte **Ovladač pro výběr více funkcí**.
6. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte minutu.
7. Po zobrazení správného času stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí** spustíte hodiny.
   Výsledek: Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

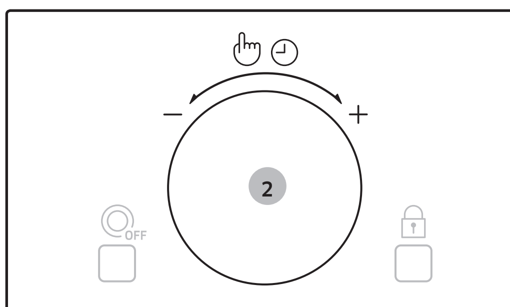
Vaření/Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.

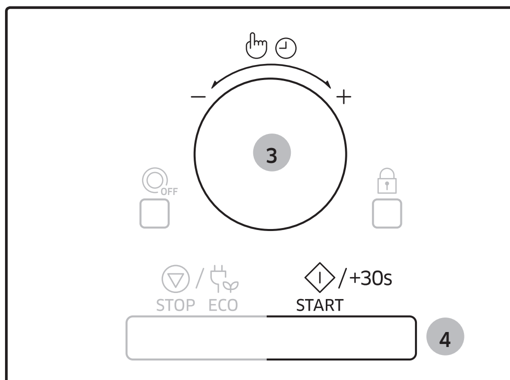




Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka. Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

1. Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný režim)**.
   Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
   (mikrovlnný režim)
2. Otáčejte **ovladačem pro výběr více funkcí**, dokud se nezobrazí požadovaný výkonový stupeň.
   V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí**.
   - Pokud výkonový stupeň nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření.

Používání trouby



3. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte dobu vaření.
   Výsledek: Zobrazí se doba vaření.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s (START/+30s)**.
   Výsledek: Začne vaření.
   Po dokončení vaření:
   1) 4krát zazní zvukový signál.
   2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Výkonové stupně a nastavení doby

Funkce nastavení výkonu umožňuje přizpůsobit množství vyzařované energie a tím ovlivnit čas potřebný pro ohřev pokrmu podle druhu a množství pokrmu. K dispozici je šest výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Procent	Výkon
VYSOKÝ	100 %	900 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	67 %	600 W
STŘEDNÍ	50 %	450 W
STŘEDNĚ NÍZKÝ	33 %	300 W
ROZMRAZOVÁNÍ	20 %	180 W
NÍZKÝ	11 %	100 W

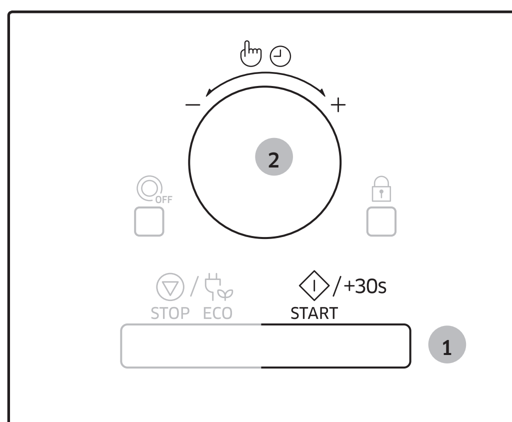
Doba vaření, uváděná v receptech a v této příručce, odpovídá uváděnému výkonu.

Pokud zvolíte...	Dobu vaření byste měli...
Vysoký výkonový stupeň	Zkrátit
Nízký výkonový stupeň	Prodloužit

Nastavení doby vaření

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka **START/+30s (START/+30s)** a každým dalším stisknutím o dalších 30 sekund.

- Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu prostým otevřením dvířek.
- Prodloužení zbývající doby vaření



1. Metoda

Dobu vaření prodloužíte stisknutím tlačítka **START/+30s (START/+30s)** o 30 sekund každým stisknutím.

- Příklad: Chcete-li prodloužit vaření o tři minuty, stiskněte tlačítko **START/+30s (START/+30s)** šestkrát.

2. Metoda

Požadovanou dobu vaření nastavte pouhým otočením **Ovladače pro výběr více funkcí**.

- Dobu vaření zvýšíte otočením doprava a snížíte ji otočením doleva.

Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

- Zkontrolovat pokrm.
- Obrátit pokrm nebo jej zamíchat.
- Nechat jej odstát.

Chcete-li vaření zastavit...	Proveďte...
Dočasně	Dočasně: Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**. Výsledek: Vaření se zastaví. Vaření obnovíte uzavřením dvířek a stisknutím tlačítka **START/+30s (START/+30s)**.
Zcela	Zcela: Stiskněte jednou tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**. Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.

Používání trouby

Nastavení režimu úspory energie

Trouba je vybavena režimem úspory energie.



- Stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.
  Výsledek: Displej se vypne.
- Když budete chtít režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**. Na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba bude připravena k použití.

POZNÁMKA

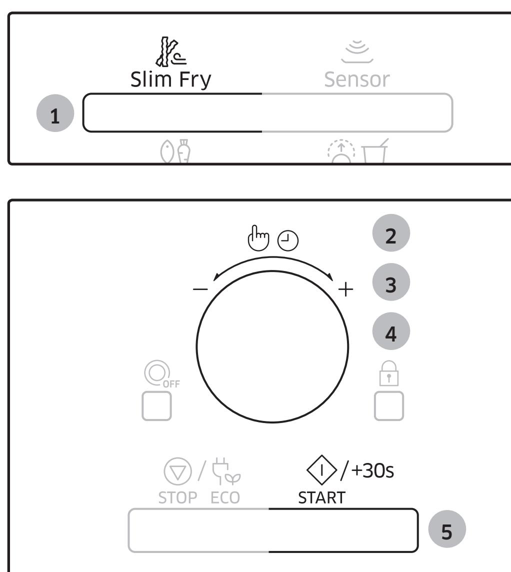
Funkce automatické úspory energie
Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny.
Jsou-li dvířka trouby otevřená, po 5 minutách dojde k vypnutí světla.

Použití funkce zdravé smažení

Funkce **Zdravé smažení** zahrnuje 12 předprogramovaných dob vaření.
Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.
Kategorii zdravého smažení můžete změnit stisknutím tlačítka **Slim Fry (Zdravé smažení)**.
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

POZNÁMKA

- VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.
- VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.



1. Stiskněte tlačítko **Slim Fry (Zdravé smažení)**.
2. Vyberte kategorii pokrmu otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** a stiskněte **Ovladač pro výběr více funkcí**.
   1) Brambory/Zelenina
   2) Plody moře
   3) Kuře
3. Otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** zvolte typ připravovaného pokrmu.
   Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně.
   V tomto okamžiku stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte typ pokrmu.
4. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte velikost porce.
5. Stiskněte tlačítko **START/+30s (START/+30s)**.

Používání trouby

Pokyny k funkci zdravého smažení

Tato tabulka představuje 12 automatických programů **Zdravé smažení**. Tabulka obsahuje údaje o odpovídajícím množství a příslušné pokyny. Použijete méně oleje v porovnání s fritézou, ale dosáhnete chutných výsledků. Programy jsou nastaveny jako kombinace horkovzdušného režimu, funkce horního topného tělesa a mikrovlnné energie.

1. Brambory/Zelenina

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1–1 Mražené hranolky	300 až 350 g 450 až 500 g	Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Po zaznění zvukového signálu obraťte. Pokračujte stisknutím tlačítka Start. (trouba bude nadále pracovat, pokud obrácení neprovedete) Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1–2 Mražené krokety	200 až 250 g 300 až 350 g	Rozprostřete mražené krokety rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1–3 Domácí hranolky	300 až 350 g 450 až 500 g	Použijte brambory tvrdého až středního typu a omyjte je. Oloupejte brambory a nakrájejte je na proužky tloušťky 10 x 10 mm. Ponořte je do studené vody (na 30 minut). Osušte je utěrkou, zvažte a potřete 5 g olivového oleje. Rozprostřete domácí hranolky rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Po zaznění zvukového signálu obraťte. Pokračujte stisknutím tlačítka Start. (trouba bude nadále pracovat, pokud obrácení neprovedete) Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1–4 Americké brambory	200 až 250 g 300 až 350 g 400 až 450 g	Omyjte brambory normální velikosti a rozkrájejte je na čtvrtky. Potřete olivovým olejem a přidejte koření. Rozkrojenou stranou je položte na opékací talíř. Položte talíř na vysoký rošt. Nechte 1 až 3 minuty odstát.
1–5 Mražené cibulové kroužky	100 až 150 g 200 až 250 g	Rozprostřete obalované cibulové kroužky nebo obalované mražené kalamárové kroužky rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1-6 Plátky cukety	100 až 150 g 200 až 250 g	Omyjte a nakrájejte cukety. Potřete je 5 g olivového oleje a přidejte koření. Rozprostřete plátky rovnoměrně na opékací talíř a ten umístěte na vysoký rošt. Po zaznění zvukového signálu obraťte. Pokračujte stisknutím tlačítka Start. (trouba bude nadále pracovat, pokud obrácení neprovedete) Nechte 1 až 2 minuty odstát.

2. Plody moře

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
2-1 Mražené krevety	200 až 250 g 300 až 350 g	Rozprostřete obalované mražené krevety rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-2 Rybí steaky	200 až 250 g 300 až 350 g	Rozprostřete obalované rybí steaky rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-3 Mražené smažené kalamáry	100 až 150 g 200 až 250 g	Rozprostřete obalované kalamárové kroužky rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

3. Kuře

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
3-1 Mražené kuřecí nugety	200 až 250 g 300 až 350 g	Rozprostřete mražené kuřecí nugety rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Po zaznění zvukového signálu obraťte. Pokračujte stisknutím tlačítka Start. (trouba bude nadále pracovat, pokud obrácení neprovedete) Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3-2 Kuřecí stehýnka	200 až 250 g 300 až 350 g 400 až 450 g	Zvažte paličky a potřete je olejem a kořením. Rozložte je rovnoměrně na horní rošt. Po zaznění zvukového signálu je obraťte, trouba přestane pracovat. Pokračujte stisknutím tlačítka Start. Nechte 1 až 3 minuty odstát.
3-3 Kuřecí křidélka	200 až 250 g 300 až 350 g	Zvažte kuřecí křidélka a potřete je olejem a kořením. Rozložte je rovnoměrně na horní rošt. Po zaznění zvukového signálu je obraťte, trouba přestane pracovat. Pokračujte stisknutím tlačítka Start. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

Používání trouby

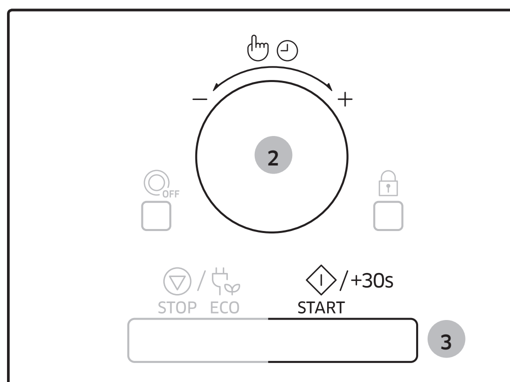
Použití funkcí automatického vaření

Funkce **Automatické vaření** zahrnuje 8 předprogramovaných dob vaření.
Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.
Kategorii automatického vaření můžete upravit otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí**.
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

POZNÁMKA

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.





1. Stiskněte tlačítko **Sensor (Automatické vaření)**.
2. Otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** zvolte typ připravovaného pokrmu. Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně.
3. Stiskněte tlačítko **START/+30s (START/+30s)**.

   Výsledek: Začne vaření.
   Po dokončení vaření:
   1) 4krát zazní zvukový signál.
   2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát (v minutových intervalech).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

POZNÁMKA

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

POZNÁMKA

Pokud vnitřní teplota přesahuje 60 °C, zapne se na 3 minuty ventilátor.
Dočasně nelze používat tlačítko **Sensor (Automatické vaření)**, dokud se trouba neochladí na požadovanou teplotu tak, aby bylo možné režim automatického vaření bezpečně používat.

Průvodce automatickým vařením

Následující tabulka představuje 8 programů funkce Sensor Cook(Automatické vaření). Obsahuje doporučený obsah hmotnosti na položku po vaření a příslušné pokyny. Na začátku programu se na displeji zobrazí doba automatického vaření. Poté se automaticky vypočítá doba vaření a výkonový stupeň a zobrazí se zbývající doba do konce vaření. Pro zajištění vašeho pohodlí je proces vaření řízen systémem senzorů.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1 Nápoje	150 až 250 g	Nalijte tekutinu (o pokojové teplotě) do keramického šálku nebo hrnku. Ohřívejte nezakryté. Postavte do středu otočného talíře. Ponechte odstát v troubě. Před odstavením a po něm nápoje opatrně zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny). Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2 Růžičky brokolice	200 až 500 g	Čerstvou zeleninu, například brokolici, omyjte a očistěte a připravte růžičky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 až 45 ml (2–3 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro brokolici, plátky cukety, lilku, dýně nebo papriky. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3 Plátky mrkve	200 až 500 g	Čerstvou zeleninu, například mrkev, omyjte a očistěte a nakrájejte ji rovnoměrně na kolečka. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 až 45 ml (2–3 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro plátky mrkve, růžice květáku nebo kedlubny. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
4 Růžičky květáku	200 až 500 g	Čerstvou zeleninu, například růžičky květáku, omyjte a očistěte a připravte ji. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 až 45 ml (2–3 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro brokolici, plátky cukety, lilku, dýně nebo papriky. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
5 Brambory ve slupce	200 až 800 g	Opláchněte a očistěte brambory, každou po 200 g. Potřete slupku olivovým olejem a propíchněte ji nožem. Položte je do kruhu na otočný talíř. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
6 Vaření těstovin	100 až 300 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte vroucí vodu (4x objem těstovin), špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně sceďte. Nechte 1 až 3 minuty odstát.
7 Mini ravioli	200 až 400 g	Vložte mini ravioli do hlubokého keramického talíře. Umístěte talíř do středu otočného talíře. Zakryjte plastovým víkem. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
8 Kuřecí porce	400 až 700 g	Chlazené kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je na dolní rošt kůží dolů. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Pokračujte stisknutím tlačítka Spustit. Nechte 2 až 3 minuty odstát.

Pokyny pro automatické vaření

Automatické vaření umožňuje uvařit jídlo automaticky na základě detekce množství plynů unikajících z jídla při vaření.

- Při vaření jídla uniká celá řada různých plynů.
  Funkce automatického vaření určí správný čas a výkonový stupeň na základě detekce těchto plynů, a odstraní tak nutnost nastavovat dobu vaření a výkonový stupeň.
- Jakmile přikryjete nádobu poklicí nebo fólií, funkce automatického vaření zahájí po nasycení nádoby párou detekci unikajících plynů.
- Krátce před koncem vaření se začne odpočítávat zbývající doba vaření. To je vhodná doba pro případné otočení nebo zamíchání jídla za účelem rovnoměrného uvaření.

- Před spuštěním funkce automatického vaření lze jídlo dochutit bylinkami, kořením nebo omáčkami. Sůl a cukr však mohou na jídle způsobit skvrny, proto by měly být tyto přísady přidávány až po uvaření.

Kuchyňské nádobí a kryt pro automatické vaření

- Chcete-li pomocí této funkce dosáhnout náležitých výsledků, postupujte podle pokynů pro výběr správných nádob a krytů v tabulkách uvedených v této příručce.
- Vždy používejte nádobí vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a přikryjte je příslušnými kryty nebo fólií. Při použití fólie otočte jeden její roh tak, aby mohlo unikat náležité množství páry.
- Kuchyňské nádobí vždy opatřete příslušným krytem. Nemá-li nádobí vlastní kryt, použijte fólii.
- Nádoby naplňujte alespoň z poloviny.
- U potravin, které vyžadují míchání nebo otočení, by se tyto akce měly provádět ke konci cyklu automatického vaření v době, kdy se na displeji začne odpočítávat čas.

Důležité

- Po nainstalování a zapojení trouby do elektrické zásuvky neodpojujte napájecí kabel. Senzor plynu potřebuje pro uspokojivé vaření určitý čas na stabilizaci.
- Nedoporučujeme používat funkci automatického vaření u souvislého vaření, tj. jedna operace vaření následuje bezprostředně po druhé.
- Troubu nainstalujte na dobře větrané místo pro zajištění náležitého chlazení a proudění vzduchu a správnou funkci senzoru.
- Chcete-li předejít neuspokojivým výsledkům, nepoužívejte funkci automatického vaření, pokud je pokojová teplota příliš vysoká nebo nízká.
- K čištění trouby nepoužívejte těkavý čisticí prostředek. Výpary unikající z tohoto prostředku mohou mít negativní vliv na senzor.
- Troubu neumisťujte poblíž zařízení s vysokou vlhkostí nebo vysokou úrovní vypouštěných výparů, neboť může dojít k narušení správného výkonu funkce automatického vaření.
- Vždy udržujte vnitřek mikrovlnné trouby v čistotě. Veškeré stopy polití utřete vlhkou utěrkou. Trouba je určena výhradně pro použití v domácnosti.

Používání trouby

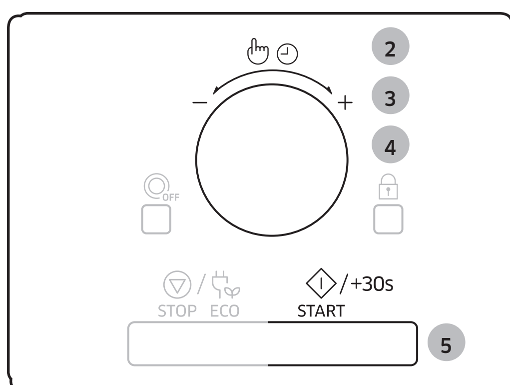
Používání funkce Zdravé vaření

Funkce Zdravé vaření obsahuje 15 předprogramovaných dob vaření.
Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.
Velikost porce můžete nastavit otáčením Ovladače pro výběr více funkcí.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.





Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Healthy Cooking (Zdravé vaření)**.
2. Vyberte kategorii pokrmu otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** a stiskněte **Ovladač pro výběr více funkcí**.
   1) Rýže/Těstoviny
   2) Zelenina
   3) Drůbež/Ryby
3. Otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** zvolte typ připravovaného pokrmu. Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně.
   V tomto okamžiku stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte typ pokrmu.
4. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte velikost porce.
5. Stiskněte tlačítko **START/+30s (START/+30s)**.
   Výsledek: Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.
   Po dokončení vaření:
   1) 4krát zazní zvukový signál.
   2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Pokyny k funkci zdravého vaření

V následující tabulce je uvedeno množství a příslušné pokyny týkající se 15 programů funkce **Zdravé vaření**. Tato funkce má tyto možnosti: Rýže/Těstoviny(1), Zelenina(2) a Drůbež/Ryby(3).

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

1. Rýže/Těstoviny

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1–1 Hnědá rýže	150 až 200 g 200 až 250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 5 až 10 minut odstát.
1–2 Merlík	150 až 200 g 200 až 250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 1 až 3 minuty odstát.
1–3 Špagety	100 až 150 g 200 až 250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte vroucí vodu (4x objem těstovin), špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně sceďte. Nechte 1 až 3 minuty odstát.

2. Zelenina

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
2–1 Zelené fazolky	200 až 250 g 300 až 350 g	Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Při porci 200 až 250 g přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce), při porci 300 až 350 g přidejte 45 ml vody (3 polévkové lžíce). Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2–2 Špenát	100 až 150 g 200 až 250 g	Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné mísy s víkem. Nepřidávejte vodu. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2–3 Oloupané brambory	300 až 350 g 400 až 450 g 500 až 550 g	Omyjte a oloupejte brambory, rozkrojte je na poloviny a vložte do skleněné mísy s pokličkou. Přidejte 15 až 30 ml (1–2 polévkové lžíce) vody. Po skončení vaření zamíchejte. Vaříte-li větší množství, zamíchejte jednou během vaření. Nechte 3 až 5 minut odstát.

Používání trouby

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
2-4 Zapékané brambory	400 až 450 g 800 až 850 g	Vložte čerstvé zapékané brambory do mísy z ohnivzdorného skla. Tu pak položte na dolní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-5 Grilované lilky	100 až 150 g 200 až 250 g	Omyjte a nakrájejte lilky. Potřete olejem a kořením. Rozložte plátky rovnoměrně na horní rošt. Po zaznění zvukového signálu obraťte. Pokračujte stisknutím tlačítka Start (trouba bude nadále pracovat, pokud obrácení neprovedete). Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-6 Grilovaná rajčata	400 až 450 g 600 až 650 g	Opláchněte a očistěte rajčata. Nakrájejte je na půlky a vložte do varné nádoby. Navrch nasypte strouhaný sýr. Nádobu postavte na horní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

3. Drůbež/Ryby

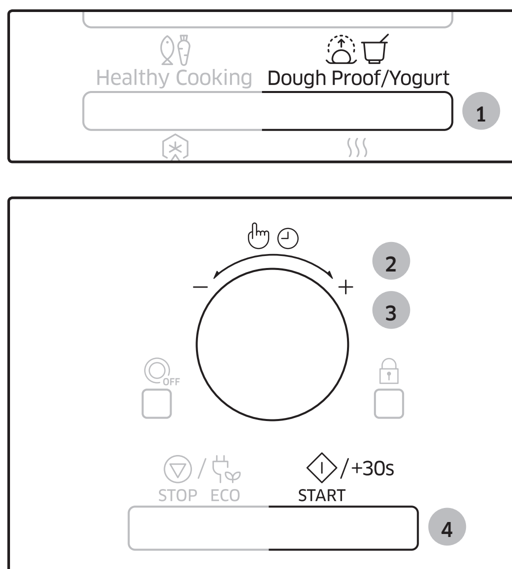
Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
3-1 Kuřecí prsa	300 až 350 g 400 až 450 g	Opláchnutá kuřecí prsa položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Položte nádobí na otočný talíř. Nechte odstát 2 minuty.
3-2 Krůtí prsa	300 až 350 g 400 až 450 g	Opláchněte krůtí prsa a vložte je do hluboké skleněné varné nádoby. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Položte nádobí na otočný talíř. Nechte odstát 2 minuty.
3-3 Grilovaná kuřecí prsa	300 až 350 g 400 až 450 g	Opláchnutá kuřecí prsa naložená v marinádě položte na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte odstát 2 minuty.
3-4 Grilované rybí filety	200 až 300 g 400 až 500 g	Rozložte rybí filety rovnoměrně na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3-5 Grilované steaky z lososa	200 až 250 g 300 až 350 g	Rozložte rybí steaky rovnoměrně na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte odstát 2 minuty.
3-6 Pečené ryby	300 až 350 g 400 až 500 g	Celé ryby (pstruh nebo pražma) potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte podélně vedle sebe na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 3 minut odstát.

Použití funkce těsta/jogurtu

Funkce **Těsto/Jogurt** zahrnuje 5 předprogramovaných dob vaření.
Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.

Kategorii těsta/jogurtu můžete nastavit otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** poté, co stisknete tlačítko **Dough Proof/Yogurt (Těsto/Jogurt)**.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Dough Proof/Yogurt (Těsto/Jogurt)**.
2. Vyberte možnost Těsto nebo Jogurt a stiskněte **Ovladač pro výběr více funkcí**.
   1) Těsto
   2) Jogurt
3. Otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** zvolte typ připravovaného pokrmu. Otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** musíte zvolit číslo, které chcete použít pro vaření.
   Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně. V tomto okamžiku stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte typ pokrmu.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s (START/+30s)**.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

Otočný talíř se nebude během přípravy pomocí funkce Jogurt otáčet.

Používání trouby

Pokyny k funkci těsta/jogurtu

V následující tabulce jsou uvedeny automatické programy pro kynutí těsta nebo přípravu domácího jogurtu.

1. Těsto

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1-1 Těsto na pizzu	300 až 500 g	Vložte těsto do vhodné mísy a tu pak položte na dolní rošt. Mísu přikryjte alobalem.
1-2 Těsto na koláč	500 až 800 g	Vložte těsto do vhodné mísy a tu pak položte na dolní rošt. Mísu přikryjte alobalem.
1-3 Těsto na chléb	600 až 900 g	Vložte těsto do vhodné mísy a tu pak položte na dolní rošt. Mísu přikryjte alobalem.

2. Domácí jogurt

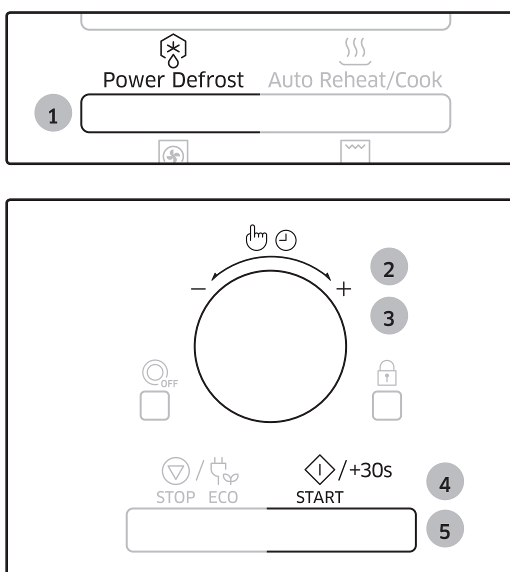
Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
2-1 Malé formy	500 g	Rozlijte 150 g přírodního jogurtu do 5 keramických šálků nebo malých skleniček (30 g do každé). Do každého šálku přidejte 100 ml mléka. Použijte trvanlivé mléko (pokojové teploty, 3,5 % tuku). Zakryjte každý šálek potravinovou fólií a postavte je do kruhu na otočný talíř. Poté vložte na 6 hodin do lednice. Doporučujeme, abyste poprvé použili sušené kvasinky bakterií jogurtu.
2-2 Velká mísa	500 g	Smíchejte 150 g bílého jogurtu a 500 ml trvanlivého mléka (pokojové teploty, 3,5 % tuku). Vše nalijte do velké skleněné mísy. Zakryjte potravinovou fólií a postavte na otočný talíř. Poté vložte na 6 hodin do lednice. Doporučujeme, abyste poprvé použili sušené kvasinky bakterií jogurtu.

Použití funkce rozmrazování

Funkce **Rozmrazování** umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby, chleba, koláče a ovoce. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

POZNÁMKA

Používejte pouze nádobí pro mikrovlnné trouby.



Otevřete dvířka. Položte mražený pokrm na keramický talíř do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Power Defrost (Rozmrazování)**.
2. Otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** zvolte typ připravovaného pokrmu. Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně.
   V tomto okamžiku stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte typ pokrmu.
3. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte velikost porce.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s (START/+30s)**.
   Výsledek:
   - Spustí se rozmrazování.
   - Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.
5. Dalším stisknutím tlačítka **START/+30s (START/+30s)** rozmrazování dokončíte.
   Výsledek: Po dokončení vaření:
   1) 4krát zazní zvukový signál.
   2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Používání trouby

Pokyny k rozmrazování

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství a příslušné pokyny k funkci **Rozmrazování**. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály.
Maso, drůbež nebo ryby položte na plochý skleněný talíř nebo na keramický talíř, a chléb nebo koláč podložte kuchyňským papírem.

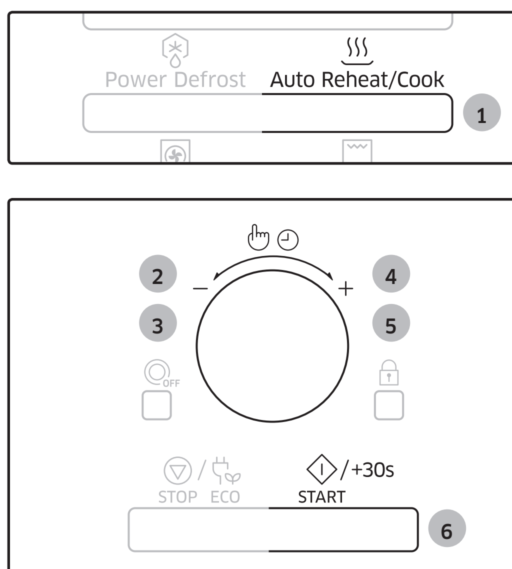
Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1 Maso	200 až 1500 g	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso. Nechte 20 až 90 minut odstát.
2 Drůbež	200 až 1500 g	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete. Nechte 20 až 90 minut odstát.
3 Ryby	200 až 1500 g	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety. Nechte 20 až 80 minut odstát.
4 Chléb nebo koláč	125 až 1000 g	Položte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile zazní zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, jakmile zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovou polevou. Nechte 10 až 60 minut odstát.
5 Ovoce	100 až 600 g	Ovoce rozložte do kruhu na plochý skleněný talíř. Tento program je vhodný pro všechny druhy ovoce. Nechte 5 až 20 minut odstát.

Použití funkce automatického ohřevu/vaření

Funkce **Automatický ohřev/Vaření** zahrnuje 6 předprogramovaných dob vaření.
Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.
Velikost porce můžete nastavit otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí**.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.



Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Auto Reheat/Cook (Automatický ohřev/Vaření)**.
2. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte kategorii vaření. (automatický ohřev nebo automatické vaření)
3. Stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte funkci automatického ohřevu.
4. Otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** zvolte typ připravovaného pokrmu. Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně.
   V tomto okamžiku stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte typ pokrmu.
5. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte velikost porce.
6. Stiskněte tlačítko **START/+30s (START/+30s)**.
   Výsledek: Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.
   Po dokončení vaření:
   1) 4krát zazní zvukový signál.
   2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Pokyny k funkci automatického ohřevu/vaření

V následující tabulce jsou uvedena množství a příslušné pokyny týkající se funkce automatického ohřevu a vaření.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

1. Automatický ohřev

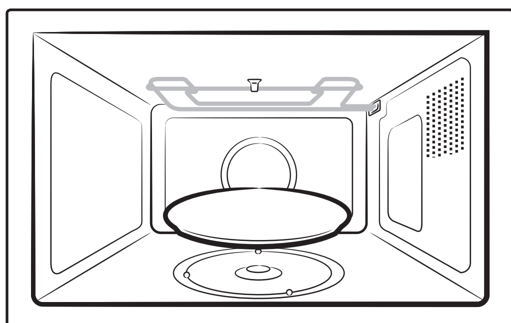
Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1–1 Hotový pokrm (chlazený)	300 až 350 g 400 až 450 g	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Nechte 2 až 3 minuty odstát.
1–2 Mražená pizza	300 až 350 g 400 až 450 g	Vložte mraženou pizzu na dolní rošt.
1–3 Mražené lasagne	400 až 450 g 600 až 650 g	Vložte mražené lasagne do zapékací nádoby vhodné velikosti. Nádobu postavte na dolní rošt. Nechte 3 až 4 minuty odstát.
1–4 Koláč (zmrazený)	600 až 650 g	Tento program je vhodný pro zmrazený koláč. Sejměte obal a položte koláč na misku. Položte ji do trouby na otočný talíř. Po upečení nechte 1 až 2 minuty odstát.

2. Automatické vaření

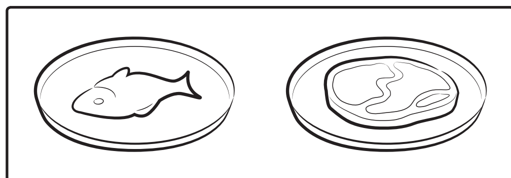
Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
2–1 Pečené kuře	1100 až 1150 g 1200 až 1250 g	Chlazené kuře potřete olejem a kořením. Položte je prsíčky dolů do středu dolního roštu. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Pokračujte stisknutím tlačítka Spustit. Nechte 5 minut odležet.
2–2 Muffiny	250 až 300 g	Nalijte těsto do 6 až 8 papírových nebo silikonových forem na muffiny (každá má 45 g) a položte je na dolní rošt. Spusťte program (trouba se předehřívá). Po zaznění zvukového signálu vložte rošt s pokrmem.

Použití opékacího talíře

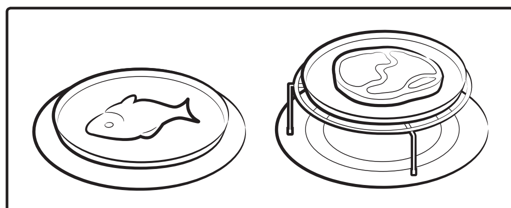
S tímto opékacím talířem nemusíte opékat pokrmy pouze v horní části s grilem, ve spodní části se pokrmy díky vysoké teplotě opékacího talíře také opečou dozlatova.
V tabulce (viz další strana) najdete další pokrmy, které můžete s pomocí opékacího talíře připravit. Opékací talíř je možné použít také pro slaninu, vejce, párky apod.



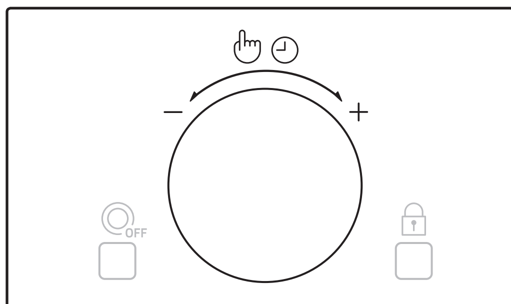
1. Položte opékací talíř přímo na otočný talíř v troubě a předehřejte jej na nejvyšší stupeň kombinovaného režimu Mikrovlnný ohřev – gril [600 W + Gril] dle časů a instrukcí v tabulce.
2. Pokud budete připravovat například slaninu nebo vejce, potřete talíř olejem, aby se pokrm dobře opekl.



3. Položte pokrm na opékací talíř.



4. Položte opékací talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.



5. Vyberte odpovídající dobu vaření a výkon.
(Viz tabulka na následující straně.)

Používání trouby

Používání trouby

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

Opékací talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto při jeho vyjímání vždy používejte chňapky.

POZNÁMKA

Vezměte prosím na vědomí, že opékací talíř je potažen teflonovou vrstvou, která není odolná proti poškrábání. Nepoužívejte žádné ostré nástroje (například nůž) ke krájení na opékacím talíři.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

Na opékací talíř nepokládejte předměty, které nejsou žáruvzdorné.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

Opékací talíř nikdy nedávejte do trouby bez otočného talíře.

POZNÁMKA

Opékací talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.

POZNÁMKA

Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

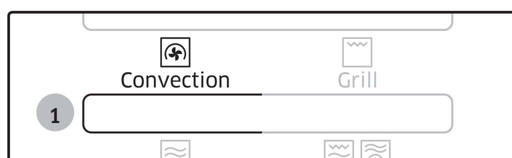
Mějte na paměti, že opékací talíř byste neměli omývat v myčce.

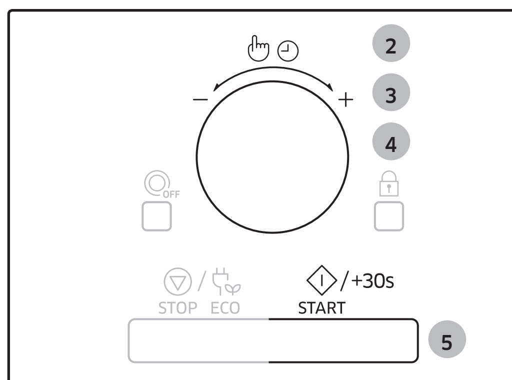
Horkovzdušný režim

Režim horkovzdušného vaření umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě. Mikrovlnný ohřev není použit. Nastavte požadovanou teplotu v rozsahu od 40 °C do 200 °C. Maximální doba vaření je 60 minut.

- Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím dolního roštu.

Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze. Otevřete dvířka a vložte nádobí s pokrmem na dolní rošt na otočný talíř.



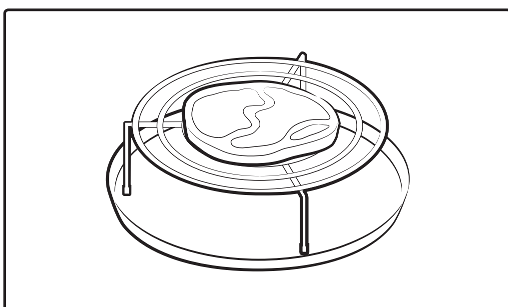


1. Stiskněte tlačítko **Convection (Horkovzdušný režim)**.
   Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
   (horkovzdušný režim)
   180 °C (teplota)
2. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte teplotu.
   (Teplota: 40 až 200 °C, intervaly po 10 °C)
   - Pokud teplotu nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření.
3. Stiskněte **Ovladač pro výběr více funkcí**.
4. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte dobu vaření.
   (Pokud chcete troubu předehřívat, zvolte „ : 0“)
5. Stiskněte tlačítko **START/+30s (START/+30s)**.
   Výsledek: Začne vaření.
   Po dokončení vaření:
   1) 4krát zazní zvukový signál.
   2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Grilování

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.

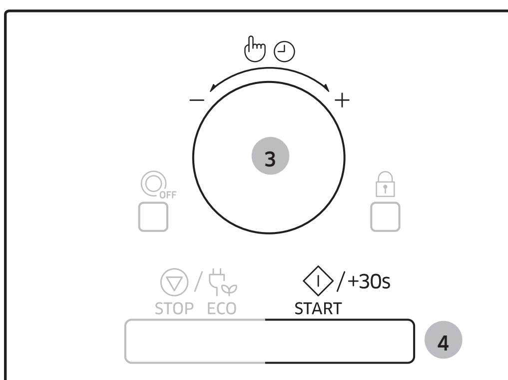
- Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.



1. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.

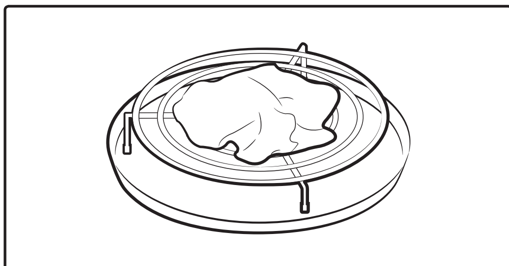


2. Stiskněte tlačítko **Grill (Grilování)**.
   Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
   (režim grilování)
   - Teplotu grilu nelze nastavit.



3. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte dobu grilování.
   - Maximální doba grilování je 60 minut.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s (START/+30s)**.
   Výsledek: Začne grilování:
   Po dokončení vaření:
   1) 4krát zazní zvukový signál.
   2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Volba příslušenství



Tradiční horkovzdušné vaření vyžaduje kuchyňské potřeby. Používejte pouze nádobí na vaření vhodné pro použití v normální troubě. Nádobí vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě není obvykle vhodné pro horkovzdušné vaření. Nepoužívejte plastové nádoby, plastové nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.
Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (mikrovlnný ohřev a gril nebo horkovzdušný režim), používejte pouze nádobí, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

Další informace o vhodném nádobí na vaření a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na straně 55–56.

Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

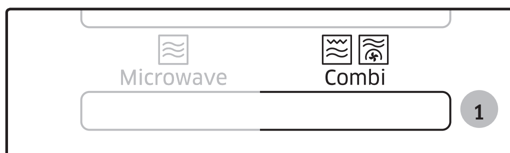
⚠ **UPOZORNĚNÍ**

VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

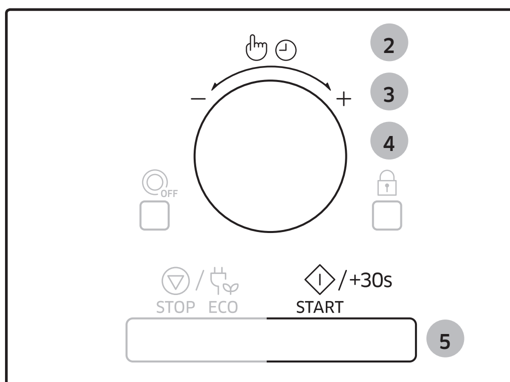
VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

Otevřete dvířka. Položte pokrm na rošt, který nejlépe vyhovuje typu připravovaného pokrmu. Položte rošt na otočný talíř. Zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Combi (Kombinovaný režim)**.
   Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
   Cb - 1 (mikrovlnný ohřev + grilování)

Používání trouby



2. Ujistěte se, že je na displeji uvedeno Cb-1, a stiskněte **Ovladač pro výběr více funkcí**.
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
(kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a grilování)
600 W (výstupní výkon)

3. Vhodný výkonový stupeň zvolte otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí**, dokud se nezobrazí odpovídající výkonový stupeň (600, 450, 300 W). V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí**.
- Teplotu grilu nelze nastavit.
- Pokud teplotu nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření.

4. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte dobu vaření.
- Maximální doba vaření je 60 minut.

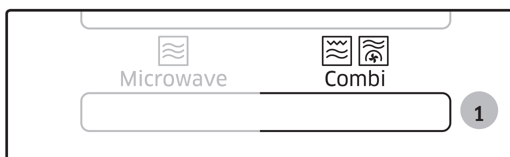
5. Stiskněte tlačítko **START/+30s (START/+30s)**.
Výsledek: Zahájí se kombinované vaření. Po dokončení vaření:
1) 4krát zazní zvukový signál.
2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

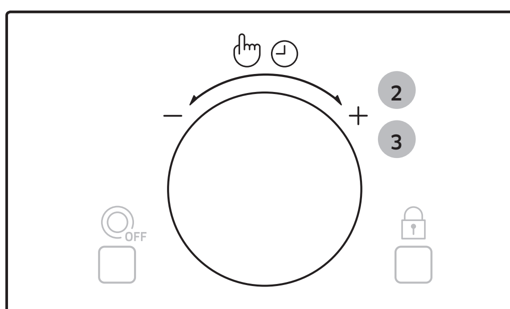
Kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu

Kombinované vaření používá režim mikrovlnného ohřevu a horkovzdušný režim. Předehřívání není potřebné, protože mikrovlnná energie působí okamžitě.
V kombinovaném režimu je možné připravovat mnoho pokrmů, zvláště pak:
- Pečená masa a drůbež
- Koláče a buchty
- Vaječné a sýrové pokrmy

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.



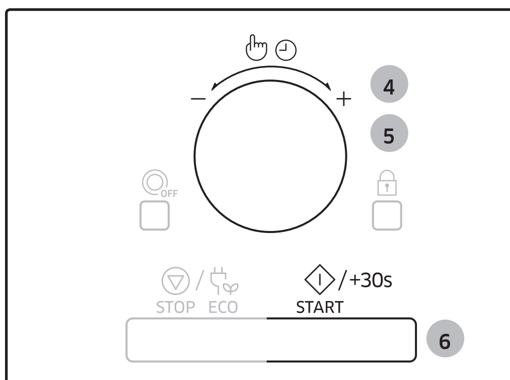


⚠ **UPOZORNĚNÍ**

VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké. Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím dolního roštu.
Otevřete dvířka. Položte pokrm na otočný talíř nebo na dolní rošt, který umístěte na otočný talíř. Zavřete dvířka. Topné těleso musí být ve vodorovné poloze.

1. Stiskněte tlačítko **Combi (Kombinovaný režim)**.
   Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
   Cb-1 (mikrovlnný ohřev + grilování)
2. Otočením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte na displeji Cb-2 (mikrovlnný ohřev + horkovzdušný ohřev) a poté stiskněte **Ovladač pro výběr více funkcí**.
3. Vhodný výkonový stupeň nastavte otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí**, dokud se nezobrazí odpovídající výkonový stupeň (600, 450, 300, 180, 100 W). V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí**.
   - Pokud výkonový stupeň nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření. (Výchozí nastavení: 180 °C)

Používání trouby



4. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** vyberte příslušnou teplotu. (Teplota: 200~40 °C).
V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím **Ovladače pro výběr více funkcí**.
- Pokud teplotu nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření.

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

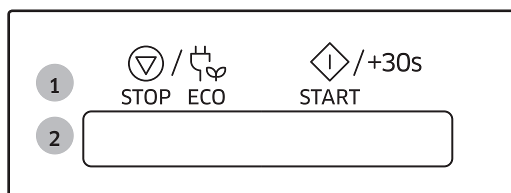
≋ ✇	(kombinovaný režim mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu)
600 W	(výstupní výkon)
180 °C	(teplota)

5. Otáčením **Ovladače pro výběr více funkcí** nastavte dobu vaření.
- Maximální doba vaření je 60 minut.

6. Stiskněte tlačítko **START/+30s (START/+30s)**.
Výsledek: Zahájí se kombinované vaření. Trouba se vyhřeje na požadovanou teplotu a poté pokračuje v režimu mikrovlnného ohřevu až do uplynutí doby vaření.
Po dokončení vaření:
1) 4krát zazní zvukový signál.
2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Vypnutí zvukového signálu

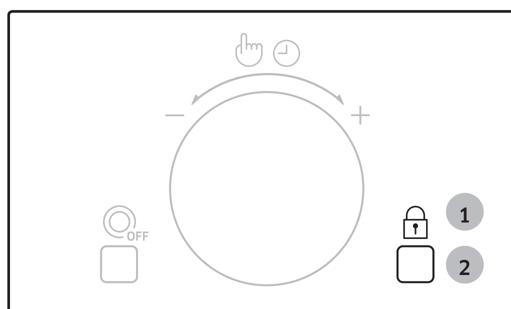
Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



1. Stiskněte současně tlačítka **START/+30s (START/+30s)** a **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.
   Výsledek: Trouba přestane vydávat zvukové signály.
2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek **START/+30s (START/+30s)** a **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.
   Výsledek: Normální funkce trouby se obnoví.

Použití funkce Dětská pojistka

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem Dětská pojistka. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti a nekompetentní osoby.



1. Na 3 sekundy stiskněte tlačítko **Dětská pojistka**.
   Výsledek:
   - Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
   - Na displeji se zobrazí „L“.

2. Chcete-li troubu odemknout, stiskněte na 3 sekundy tlačítko **Dětská pojistka**.
   Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.

Používání trouby

Používání trouby

Použití funkce zapnutí/vypnutí otočného talíře

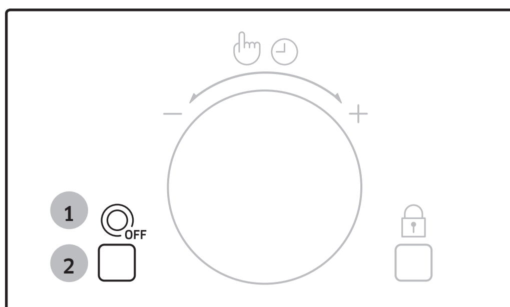
Tlačítko **Zapnutí/Vypnutí otočného talíře** umožňuje vypnutím otáčení otočného talíře použití velkého nádobí, které vyplní celou troubu (pouze v režimu ruční přípravy).

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

Výsledky budou v tomto případě méně uspokojivé, protože příprava je méně rovnoměrná.
Doporučujeme otáčet nádobím během přípravy ručně o polovinu otáčky.

⚠ **VAROVÁNÍ**

Nikdy nespouštějte troubu s otočným talířem bez pokrmu.
Důvod: Mohlo by dojít k požáru nebo poškození zařízení.



1. Během nastavování funkce mikrovlnného režimu, grilování, horkovzdušného režimu, předehřátí či kombinovaného režimu stiskněte tlačítko **Zapnutí/Vypnutí otočného talíře**.
   - Není k dispozici s předprogramovanou funkcí nebo před stisknutím tlačítka mikrovlnného režimu, grilování, horkovzdušného režimu, předehřátí či kombinovaného režimu.

   Výsledek: Na displeji se objeví symbol zapnutí/vypnutí otočného talíře a otočný talíř se nebude během vaření otáčet.
   OFF (režim vypnutí otočného talíře)
2. Chcete-li znovu zapnout otočný talíř, stiskněte znovu tlačítko **Zapnutí/Vypnutí otočného talíře**.

   Výsledek: Z displeje zmizí symbol zapnutí/vypnutí otočného talíře a otočný talíř se bude otáčet.

POZNÁMKA

Toto tlačítko **Zapnutí/Vypnutí otočného talíře** je k dispozici pouze během vaření.

Pokyny pro výběr nádobí

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.
Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.
V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal	✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékací talíř	✓	Nepředehřívejte jej delší dobu než 8 minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto nádobách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Sklo		
• Stolní nádobí do trouby	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
• Jemné skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
• Zavařovací sklenice	✓	Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.

Pokyny pro výběr nádobí

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Kovy		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papír		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plasty		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ : Doporučené ✓✗ : Buďte opatrní ✗ : Nebezpečné

Pokyny pro přípravu pokrmů

Mikrovlny

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.

Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

Vaření

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokáží proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření

Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrm lze zakrýt například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení

Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem.
Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka.
Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.
Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření.
Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Špenát	150 g	600 W	5–6
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Brokolice	300 g	600 W	8–9
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Hrášek	300 g	600 W	7–8
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Zelené fazolky	300 g	600 W	7½–8½
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/ kukuřice)	300 g	600 W	7–8
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	7½–8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30 až 45 ml studené vody (2 až 3 polévkové lžíce) na každých 250 g, pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky.
Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Brokolice	250 g 500 g	900 W	4½–5 7–8
	Pokyny Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Růžičková kapusta	250 g	900 W	6–6½
	Pokyny Přidejte 60 až 75 ml (5 až 6 polévkových lžic) vody. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Mrkev	250 g	900 W	5–5½
	Pokyny Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Květák	250 g 500 g	900 W	5–5½ 7½–8½
	Pokyny Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Cuketa	250 g	900 W	4–4½
	Pokyny Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Lilek	250 g	900 W	3½–4
	Pokyny Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 polévkovou lžící citrónové šťávy. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Pórek	250 g	900 W	4–4½
	Pokyny Pórek nakrájejte na silné proužky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Žampióny	125 g 250 g	900 W	1½–2 2½–3
	Pokyny Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Cibule	250 g	900 W	5–5½
	Pokyny Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Paprika	250 g	900 W	4½–5
	Pokyny Papriku nakrájejte na malé plátky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Brambory	250 g 500 g	900 W	4–5 7–8
	Pokyny Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Řepa	250 g	900 W	5½–6
	Pokyny Řepu nakrájejte na kostičky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou varnou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté. Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou varnou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Bílá rýže (předvařená)	250 g 375 g	900 W	15–16 17½–18½
	Pokyny Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Nechte odstát 5 minut a poté můžete podávat.		
Hnědá rýže (předvařená)	250 g 375 g	900 W	20–21 22–23
	Pokyny Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Nechte odstát 5 minut a poté můžete podávat.		
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	900 W	16–17
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte odstát 5 minut a poté můžete podávat.		
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	900 W	17–18
	Pokyny Přidejte 400 ml studené vody. Nechte odstát 5 minut a poté můžete podávat.		
Těstoviny	250 g	900 W	10–11
	Pokyny Přidejte 1000 ml teplé vody. Nechte odstát 5 minut a poté můžete podávat.		
Instantní nudle	1 malé balení (80 g) 1 velké balení (120 g)	900 W	7–7½ 9–9½
	Pokyny Použijte mísu z varného skla. Dejte do mísy nudle a nalijte 350 ml vody o pokojové teplotě. Vařte je zakryté fólií a několikrát ji propíchněte. Po uvaření vylijte vodu a přimíchejte koření na instantní nudle.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Ohřev

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě. Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 900 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W. Pokyny naleznete v tabulce.
Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).
Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin. Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí. Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká. Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota. Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak. Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

Ohřev tekutin

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

Ohřev dětské výživy

Dětská výživa:

Vyklopte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučovaná teplota pro podávání je 30 až 40 °C.

Kojenecké mléko:

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučovaná teplota podávání je přibližně 37 °C.

Poznámka:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám. Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálek) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	900 W	1–1½ 2–2½ 3–3½ 3½–4
	Pokyny Nalijte do keramických šálků a ohřívejte nezakryté. Jeden šálek dejte do středu, 2 šálky proti sobě a 3 postavte do kruhu. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte. Nechte odstát 1 až 2 minuty a poté můžete podávat.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Polévka (chlazené)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½–3 3–3½ 3½–4 4½–5
	Pokyny Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři nebo hluboké keramické míse. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Dušený pokrm (chlazené)	350 g	600 W	4½–5½
	Pokyny Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	3½–4½
	Pokyny Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4–5
	Pokyny Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Pokrm na talíři (chlazené)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½–5 5½–6½ 6½–7½
	Pokyny Pokrm tvořený 2–3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte ho potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Sýrové fondue připravené k podávání (chlazené)	400 g	600 W	6–7
	Pokyny Vložte do vhodné skleněné varné nádoby s víkem. Během ohřívání a po něm zamíchejte. Před podávání dobře zamíchejte. Nechte odstát 1 až 2 minuty a poté můžete podávat.		

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

<table>
<tr><th>Pokrm</th><th>Velikost porce</th><th>Výkon</th><th>Doba</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Dětská výživa
(zelenina + maso)</td><td>190 g</td><td>600 W</td><td>30 s</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté.
Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Dětská kaše
(obilovina + mléko + ovoce)</td><td>190 g</td><td>600 W</td><td>20 s</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté.
Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Kojenecké mléko</td><td>100 ml
200 ml</td><td>300 W</td><td>30 až 40 s
1 min až 1 min a 10 s</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté.
Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.</td></tr>
</table>

Pokyny pro přípravu pokrmů

Rozmrazování

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.
Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmražena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.
Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.
Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.
Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.
Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Maso			
Mleté maso	250 g 500 g	180 W	6–7 8–13
Vepřové steaky	250 g	180 W	7–8
	Pokyny Položte maso na otočný talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 15 až 30 minut a poté můžete podávat.		

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Drůbež			
Kuřecí porce	500 g (2 ks)	180 W	14–15
Celé kuře	1200 g	180 W	32–34
	Pokyny Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 15 až 60 minut a poté můžete podávat.		
Ryby			
Rybí filety	200 g	180 W	6–7
Celé ryby	400 g	180 W	11–13
	Pokyny Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Tenké části filet a ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 10 až 25 minut a poté můžete podávat.		
Ovoce			
Bobulovité ovoce	300 g	180 W	6–7
	Pokyny Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). Nechte odstát 5 až 10 minut a poté můžete podávat.		
Pečivo			
Veky (každá asi 50 g)	2 ks 4 ks	180 W	1–1½ 2½–3
Toasty nebo sendviče	250 g	180 W	4–4½
Dalamánky (pšeničná + žitná mouka)	500 g	180 W	7–9
	Pokyny Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 5 až 20 minut a poté můžete podávat.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Gril

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 3 až 5 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

Nádobí vhodné pro grilování:

Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:

Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na horní rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

Mikrovlnný ohřev + Grilování

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy:
600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že v kombinovaném režimu vaření (Mikrovlny + Grilování) je třeba potraviny položit na horní rošt, pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce. Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

Pokyny pro grilování čerstvých potravin

Předehřívejte gril 2 až 3 minuty pomocí funkce grilování. Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.
Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Výkon	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Toastové plátky	4 kusy (každý 25 g)	Pouze gril	4–4½	3–4
	Pokyny Položte toastové plátky vedle sebe na horní rošt.			
Grilovaná rajčata	400 g (2 ks)	300 W + Gril	6–8	–
	Pokyny Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Uložte na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Toast se sýrem a rajčaty	4 kusy (300 g)	300 W + Gril	5½–7½	–
	Pokyny Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Havajský toast (šunka, ananas, plátky sýra)	4 kusy (500 g)	300 W + Gril	6–8	–
	Pokyny Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené brambory	500 g	600 W + Grilování	12–14	–
	Pokyny Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na horní rošt, stranou řezu ke grilu.			
Zapékané brambory/ Zelenina (chlazené)	450 g	450 W + Grilování	11–13	–
	Pokyny Vložte čerstvé suroviny do malé mísy z ohnivzdorného skla. Položte mísu na horní rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.			

Pokyny pro přípravu pokrmů

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Výkon	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Pečená jablka	2 jablka (přibl. 400 g)	300 W + Gril	7–8	–
	Pokyny Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte misku přímo na dolní rošt.			
Kuřecí porce	500 g (2 ks)	300 W + Gril	10–12	9–11
	Pokyny Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na horní rošt. Po grilování nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené kuře	1200 g	450 W + Grilování	22–23	21–22
	Pokyny Potřete kuře olejem a kořením. Položte kuře na dolní rošt. Po grilování nechte 5 minut odstát.			
Pečené ryby	400 až 500 g	300 W + Gril	6–8	7–8
	Pokyny Celé ryby potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Dvě ryby položte vedle sebe (podél) na horní rošt. Po grilování nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Banány plantain	1 ks (200 g)	Krok 1: 450 W + Grilování Krok 2: Gril	7–7½	4–5
	Pokyny Oloupejte banán plantain, nakrájejte ho na plátky o tloušťce 1 cm a položte je na opékací talíř s grilovacím roštem. Potřete všechny strany olejem. Pokud banán plantain změkne, zkraťte pro měkký banán dobu o 1 až 2 minuty. Nechte 1 až 2 minuty odstát.			
Batát	200 g	450 W + Grilování	11–11½	–
	Pokyny Oloupejte batát, nakrájejte ho na plátky o tloušťce 1,5 cm, položte je na opékací talíř a potřete všechny strany olejem. Položte je na vysoký rošt a opékejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.			

Horkovzdušný režim

Režim horkovzdušného ohřevu umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě.
Topné těleso a ventilátor jsou umístěny na zadní stěně trouby tak, aby horký vzduch cirkuloval. V tomto režimu pracuje horní topné těleso.

Nádobí pro horkovzdušný ohřev:

Jakékoli běžné žáruvzdorné nádobí, plechy na pečení a pečicí papír – použít můžete každé nádobí, které byste použili v konvenční troubě.

Potraviny vhodné pro horkovzdušný ohřev:

Tímto způsobem mohou být připraveny například sušenky, čajové koláčky, rolády, koláče a ovocné koláče, plněné větrníčky a bublaniny.

Mikrovlnný ohřev + horkovzdušný ohřev

Tento režim kombinuje působení mikrovlnné energie s horkým vzduchem. Tím se zkracuje doba přípravy a pokrm získává křupavou opečenou kůrku.
Horkovzdušné vaření je tradiční a dobře známý způsob přípravy pokrmů v troubě s horkým vzduchem, cirkulujícím pomocí větráku na zadní stěně trouby.

Nádobí pro vaření pomocí kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu:

Nádoby by měly být schopné propouštět mikrovlny. Měly by být také žáruvzdorné (jako je sklo, keramika nebo porcelán bez kovového zdobení); obdobně jako nádobí uvedené pro mikrovlnné vaření + Grilování.

Potraviny vhodné pro mikrovlnné + horkovzdušné vaření:

Všechny druhy masa a drůbeže, také dušené a zapékané pokrmy, piškotové moučníky a lehké ovocné dorty a koláče, pečená zelenina, vdolky a chléb.

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokyny pro horkovzdušnou přípravu čerstvých a mražených potravin

Troubu předehřejte pomocí funkce automatické předehřívání na požadovanou teplotu. Jako vodítko pro horkovzdušné vaření používejte výkonové stupně a doby vaření uvedené v této tabulce. Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Výkon	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Pizza Mražená pizza (předpečené)	300 až 400 g	Krok 1: 300 W + 200 °C Krok 2: Horkovzdušný režim 180 °C	7–9	5–6
	Pokyny Pizzu položte na dolní rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Těstoviny Mražené lasagne	400 g	Krok 1: 450 W + 200 °C Krok 2: Horkovzdušný režim 200 °C	16–18	3–4
	Pokyny Vložte do vhodné nádoby z ohnivzdorného skla nebo ponechte v původním obalu (zkontrolujte, zda je vhodný pro mikrovlnné trouby a snáší zahřívání). Vložte mražené zapékané těstoviny na dolní rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Maso Hovězí nebo jehněčí pečeně (středně propečené)	1200 až 1300 g	600 W + 180 °C	20–23	10–13
	Pokyny Hovězí či jehněčí pečeni potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte na dolní rošt, nejprve tučnou stranou dolů. Po upečení zabalte pečeni do alobalu a nechte 10 až 15 minut odstát.			
Pečené kuře	1000 až 1100 g	Krok 1: 450 W + 200 °C Krok 2: 450 W + Grilování	20–22	22–23½
	Pokyny Kuře potřete olejem a kořením. Nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte a položte na dolní rošt. Nechte 5 minut odležet.			

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Výkon	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Pečivo Čerstvé veky	6 ks (350 g)	100 W + 180 °C	8–10	–
	Pokyny Položte veky do kruhu na dolní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Česnekový chléb (chlazené, předpečené)	200 g (1 kus)	180 W + 200 °C	8–10	–
	Pokyny Položte chlazené bagety na pečicí papír na dolní rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Koláč Bábovka (čerstvé těsto)	500 g	Pouze 180 °C	38–43	–
	Pokyny Vložte čerstvé těsto do malé čtverhranné formy z černého kovu (o délce 25 cm). Položte koláč na dolní rošt. Po upečení nechte 5 až 10 minut odstát.			
Malé koláčky (čerstvé těsto)	10 x 28 g	Pouze 160 °C	31–34	–
	Pokyny Naplňte čerstvým těstem rovnoměrně papírové kelímky a položte je na pečicí plech, který pak postavte na dolní rošt. Po upečení nechte 5 minut odstát.			
Sušenky (čerstvé těsto)	200 až 250 g	Pouze 200 °C	15–20	–
	Pokyny Položte chlazené croissanty na pečicí papír na dolní rošt.			
Mražený koláč	1000 g	180 W + 180 °C	18–20	–
	Pokyny Položte mražený koláč přímo na dolní rošt. Po rozmrazení a prohřátí nechte 15 až 20 minut odstát.			

Pokyny pro přípravu pokrmů

Nápady a tipy

Rozpouštění másla

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem.
Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 900 W, dokud se máslo nerozpustí.

Rozpouštění čokolády

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí.
Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Rozpouštění krystalizovaného medu

Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

Rozpouštění želatiny

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody.
Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla.
Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W.

Příprava polevy/želatiny (na dorty a koláče)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v nádobě z varného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 900 W, až poleva/želatina zprůhlední.
Během vaření dvakrát zamíchejte.

Vaření marmelády

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem.
Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte.
Vařte zakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 900 W.
Během vaření několikrát zamíchejte.
Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem.
Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

Vaření pudinku

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 900 W.
Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

Opékání mandlových plátků

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř.
Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W.
Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát.
Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Odstraňování problémů

Odstraňování problémů

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Problém	Příčina	Akce
Obecné		
Tlačítka nelze řádně stisknout.	Mezi tlačítka se mohla dostat cizí látka.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
	U dotykových modelů: Na vnějším povrchu je vlhkost.	Otřete vlhkost z vnějšího povrchu.
	Je aktivována dětská pojistka.	Deaktivujte dětskou pojistku.
Nezobrazuje se čas.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
	Je zapnuta funkce Eco (úspora energie).	Vypněte funkci Eco.
Trouba nefunguje.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
	Bezpečnostní mechanismus otvírání dvířek je pokryt cizí látkou.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
Trouba se za provozu sama vypne.	Uživatel otevřel dvířka, aby mohl obrátit připravovaný pokrm.	Po obrácení pokrmu stiskněte opět tlačítko Start, čímž spustíte provoz trouby.

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Za provozu se vypne napájení.	Trouba vařila po velmi dlouhou dobu.	Po velmi dlouho trvajícím vaření nechte troubu vychladnout.
	Chladicí ventilátor nefunguje.	Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.
	Pokusili jste se spustit troubu, aniž by byl uvnitř nějaký pokrm.	Vložte pokrm do trouby.
	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	V jedné zásuvce se používá několik zástrček napájecích kabelů.	Vyhraďte jednu zásuvku, která se bude používat pouze pro troubu.
Není napájení trouby.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
Za chodu trouby se ozývají zvuky bouchání a trouba nefunguje.	Zvuky bouchání mohou být způsobeny vařením hermeticky uzavřeného pokrmu nebo použitím nádoby s poklicí.	Nepoužívejte utěsněné nádoby, neboť mohou během vaření explodovat z důvodu zvětšení objemu obsahu.
Vnější povrch trouby je za provozu příliš horký.	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	Na troubě jsou položené předměty.	Odstraňte z horní plochy trouby veškeré předměty.
Dvířka nelze řádně otevřít.	Mezi dvířky a vnitřkem trouby jsou zachyceny zbytky pokrmů.	Vyčistěte troubu a poté otevřete dvířka.

Problém	Příčina	Akce
Trouba netopí.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Ohřívání funguje slabě nebo pomalu.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Nefunguje funkce zahřívání.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Nefunguje funkce rozmrazování.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Vnitřní osvětlení je ztlumené nebo se nezapne.	Dvířka byla ponechána po dlouhou dobu otevřená.	Vnitřní osvětlení se mohlo automaticky vypnout při spuštění funkce Eco. Zavřete a znovu otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko **Cancel (Zrušit)**.
	Vnitřní osvětlení je pokryto cizí látkou.	Vyčistěte vnitřek trouby a zkontrolujte to znovu.
Při vaření se ozývá pípání.	Pokud používáte funkci automatického vaření, toto pípání značí, že nastal čas k obrácení pokrmu během jeho rozmrazování.	Po obrácení pokrmu stiskněte tlačítko **Start**, čímž opět spustíte provoz trouby.
Trouba není ve vodorovné poloze.	Trouba je instalována na nerovném povrchu.	Zajistěte instalování trouby na rovném a stabilním povrchu.
Při vaření se objevují jiskry.	Při funkcích trouby/ rozmrazování se používají kovové nádoby.	Nepoužívejte kovové nádoby.
Při připojení napájení se trouba ihned uvede do provozu.	Dvířka nejsou řádně uzavřená.	Zavřete dvířka a zkontrolujte to znovu.
Z trouby probíjí elektrický proud.	Napájení nebo zásuvka nejsou řádně uzemněny.	Ujistěte se, že napájení a zásuvka jsou řádně uzemněny.
Odkapává voda.	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
Škvírou ve dvířkách vystupuje pára.	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
V troubě zůstala voda.	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.

Problém	Příčina	Akce
Jas uvnitř trouby se mění.	Jas se mění v závislosti na změnách výstupního výkonu závisejícího na spuštěné funkci.	Změny výstupního výkonu během vaření nejsou známkou závady. Nejedná se o závadu trouby.
Vaření skončilo, ale chladicí ventilátor stále běží.	Za účelem ventilace trouby chladicí ventilátor nadále běží ještě asi 3 minuty po skončení vaření.	Nejedná se o závadu trouby.
Při stisknutí tlačítka +30s se spustí provoz trouby.	Dojde k tomu, jestliže trouba nebyla v provozu.	Mikrovlnná trouba je zkonstruována tak, aby se zapnula stisknutím tlačítka +30s, jestliže předtím nebyla v provozu.
Otočný talíř		
Při otáčení se otočný talíř vychýlí ze svého místa nebo se přestane otáčet.	V troubě není otočný kruh nebo není správně nasazen.	Instalujte otočný kruh a zkuste to znovu.
Otočný talíř při otáčení uvázne.	Otočný kruh není správně nasazen, v troubě je příliš mnoho pokrmu nebo je nádoba příliš velká a dotýká se vnitřku mikrovlnné trouby.	Upravte množství pokrmu a nepoužívejte příliš velkou nádobu.
Otočný talíř při otáčení drnčí a je hlučný.	Ke dnu trouby jsou přilepeny zbytky pokrmů.	Odstraňte veškeré zbytky pokrmů přilepené ke dnu trouby.
Gril		
Za provozu z trouby vychází kouř.	Při prvním použití trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích trouby by tento jev měl ustat.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
	Pokrm je příliš blízko ke grilu.	Při vaření umístěte pokrm do vhodné vzdálenosti.
	Pokrm není správně připraven a/nebo uspořádán.	Zajistěte, aby byl pokrm správně připraven a uspořádán.

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Trouba		
Trouba netopí.	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
Během předehřívání vychází z trouby kouř.	Při prvním použití trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích trouby by tento jev měl ustat.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
Při používání trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	Bylo použito plastové nádobí nebo nádobí, které není odolné vůči teplotám.	Používejte skleněné nádobí vhodné pro vysoké teploty.
Z vnitřku trouby vychází nepříjemný zápach.	Roztavily se zbytky pokrmů nebo plastu a přilepily se k vnitřku trouby.	Použijte funkci páry a poté otřete povrch suchým hadříkem. Pro rychlejší odstranění zápachu můžete do trouby dát plátek citronu a spustit ji.
Trouba nevaří správně.	Během vaření často otevíráte dvířka trouby.	Pokud nevaříte pokrmy, které je nutné otáčet, neotvírejte často dvířka. Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
	Ovládací prvky trouby nejsou správně nastaveny.	Nastavte správně ovládací prvky trouby a zkuste to znovu.
	Gril nebo jiné příslušenství nejsou správně vloženy.	Vložte správně příslušenství.
	Používá se chybný typ nebo rozměr nádobí.	Nastavte znovu ovládací prvky trouby nebo použijte vhodné nádobí s plochým dnem.

POZNÁMKA

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místní zákaznické servisní středisko společnosti Samsung.

Připravte si prosím následující informace:

- Číslo modelu a výrobní číslo; obvykle na zadní části trouby
- Podrobné informace o záruce
- Srozumitelný popis problému

Poté se obraťte na svého prodejce nebo servis SAMSUNG.

Informační kódy

Kontrolní kód	Příčina	Akce
C-10	Je nutné zkontrolovat snímač vaření.	Stiskněte tlačítko Stop/Zrušit a uveďte znovu do činnosti. Pokud se problém znovu objeví, vypněte na nejméně 30 sekund mikrovlnnou troubu a pokuste se znovu o nastavení. Pokud se problém znovu vyskytne, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.
C-20	Je nutné zkontrolovat snímač teploty.	
C-21	Snímač teploty zjistil vyšší teplotu, než jaká je nastavena.	Vypněte mikrovlnnou troubu, aby se výrobek ochladil, a pokuste se znovu o nastavení. Pokud se problém znovu vyskytne, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.
C-d0	Ovládací tlačítka jsou stisknuta po dobu delší než 10 sekund.	Vyčistěte tlačítka a ujistěte se, že povrch a okolí tlačítek jsou suché. Pokud se problém znovu objeví, vypněte na nejméně 30 sekund mikrovlnnou troubu a pokuste se znovu o nastavení. Pokud se problém znovu vyskytne, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

POZNÁMKA

V případě, že se zobrazí jiné kódy nebo navržené řešení nevyřeší problém, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.
V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby MC32J7055C* odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	MC32J7055C*
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz AC
Spotřeba energie Maximální výkon Mikrovlnný režim Gril (topné těleso) Horkovzdušný režim (topné těleso)	 2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Výstupní výkon	100 W / 900 W – 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Rozměry (Š x V x H) Vnější Vnitřní prostor trouby	 523 x 309 x 506 mm 373 x 233 x 370 mm
Objem	32 litrů
Hmotnost Čistá	 Přibližně 20,0 kg
Úroveň hluku	43 dBA

Poznámka

SAMSUNG

Upozorňujeme, že záruka společnosti Samsung NEPOKRÝVÁ návštěvy servisního technika za účelem vysvětlení obsluhy výrobku, nápravy nesprávné instalace nebo kvůli provedení běžného čištění či údržby.

DOTAZY NEBO POZNÁMKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04319G-00

Microwave oven

User manual

MC32J7055C*



Contents

Using this user manual	**4**
The following symbols are used in this User Manual:	4
Safety instructions	**5**
Important safety instructions	5
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	13
Installation	**14**
Accessories	14
Installation site	16
Turntable	16
Maintenance	**17**
Cleaning	17
Replacement (repair)	19
Care against an extended period of disuse	19
Quick look-up guide	**20**
Oven features	**21**
Oven	21
Control panel	22
Oven use	**23**
How a microwave oven works	23
Checking that your oven is operating correctly	24
Setting the time	24
Cooking/Reheating	25
Power levels and time variations	26
Adjusting the cooking time	27
Stopping the cooking	27
Setting the energy save mode	28
Using the slim fry cook features	29
Slim fry guide	30
Using the sensor cook features	32
Sensor cook guide	33
Using the healthy cooking features	36
Healthy cooking guide	37
Using the dough proof/yogurt features	39
Dough proof/yogurt gide	40
Using the power defrost features	41

Power defrost guide 42
Using the auto reheat/cook features 43
Auto reheat/cook guide 44
Using the crusty plate 45
Convection 47
Grilling 48
Choosing the accessories 49
Combining microwaves and grill 49
Combining microwaves and convection 51
Switching the beeper off 53
Using the child lock features 53
Using the turntable on/off features 54

Cookware guide 55

Cooking guide 57

Microwaves 57
Cooking 57
Reheating 62
Reheating liquids 62
Reheating baby food 63
Remark: 63
Defrosting 66
Grill 68
Microwave + Grill 68
Convection 71
Microwave + Convection 71
Tips and tricks 74

Troubleshooting 75

Troubleshooting 75
Information codes 81

Technical specifications 82

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

Safety instructions

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Safety instructions

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

General safety

WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

Safety instructions

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

⚠ **CAUTION**

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

B. Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

1) door (bent)

2) door hinges (broken or loose)

3) door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

A. A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

B. A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

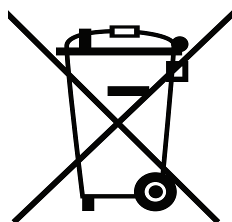
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

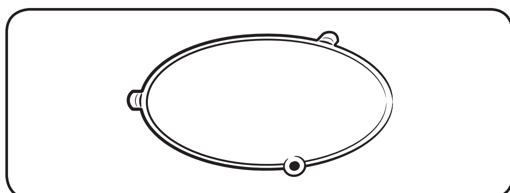
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

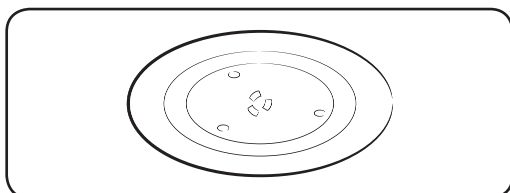
Installation

Accessories

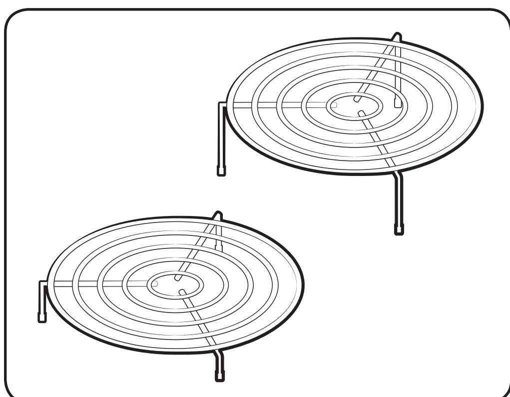
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



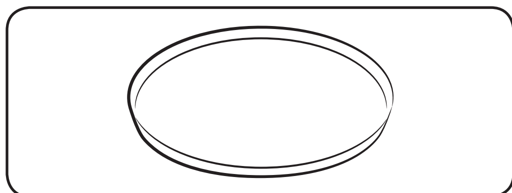
01 Roller ring, to be placed in the centre of the oven.
Purpose: The roller ring supports the turntable.



02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler.
Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



03 High rack, Low rack, to be placed on the turntable.
Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.



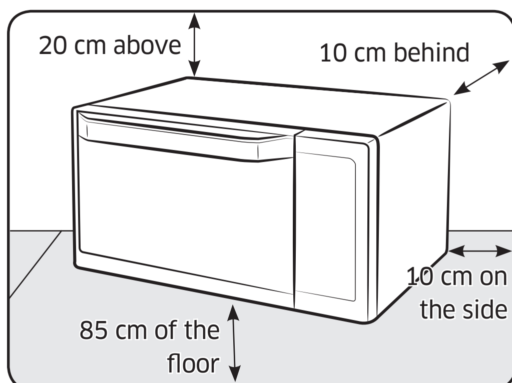
04 Crusty plate, see page 45.
Purpose: The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

⚠ CAUTION

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

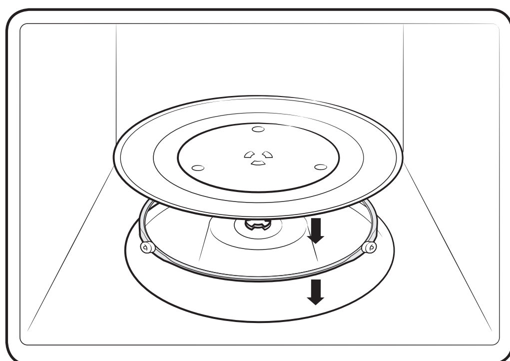
Installation

Installation site



- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

Maintenance

Cleaning

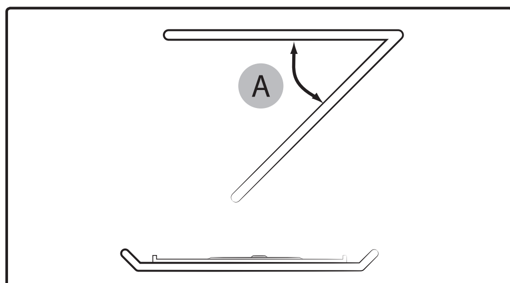
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

Maintenance

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45 ° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.



Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

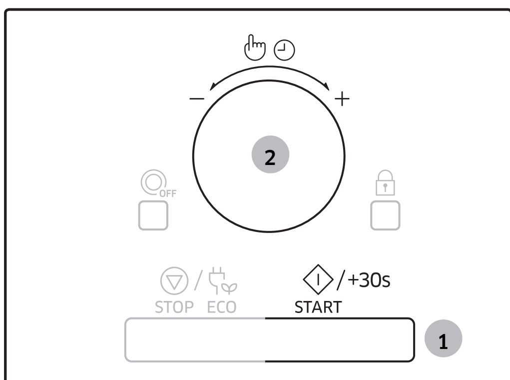
Quick look-up guide



If you want to cook some food.

Place the food in the oven.
Press the **START/+30s** button.

Result: Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

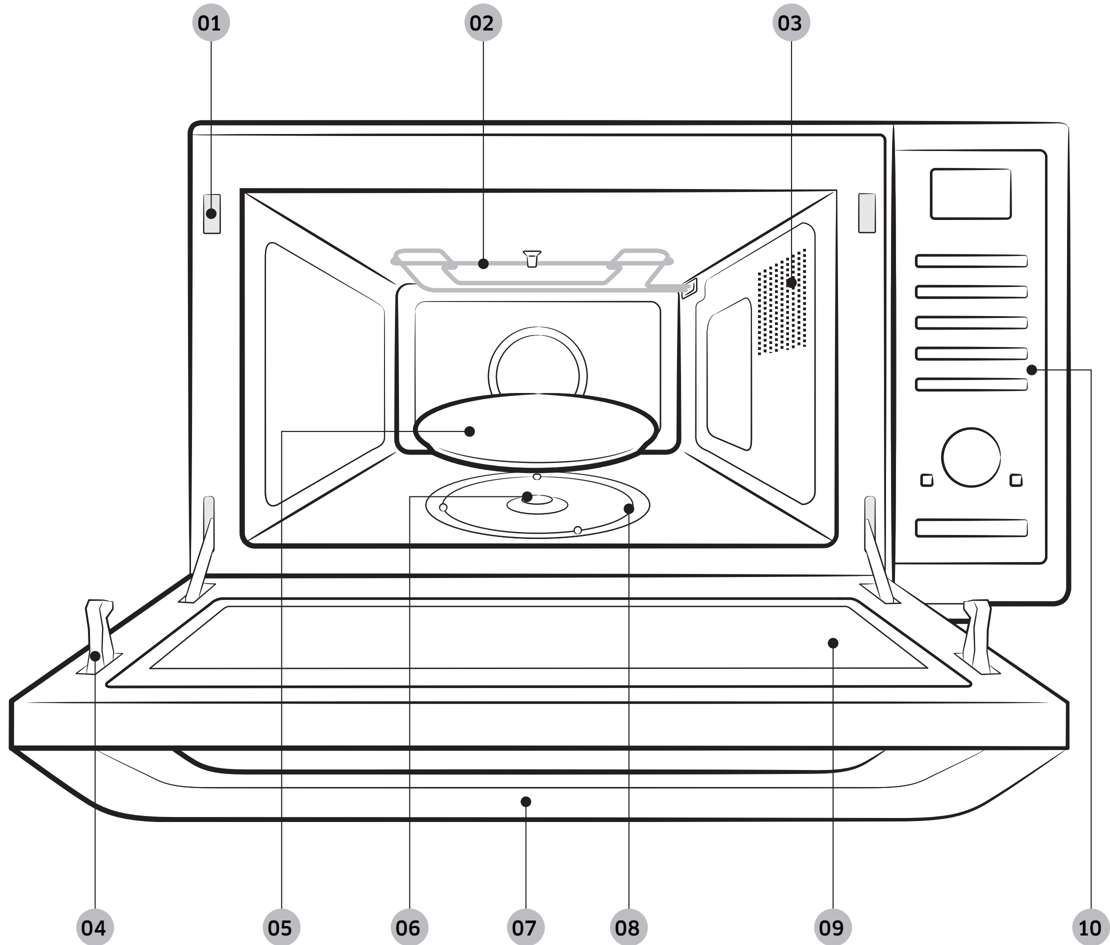


If you want to add an extra 30 seconds.

1. Press **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
2. By turning the **Multi Function Selector Dial**, You can set the time as you want.

Oven features

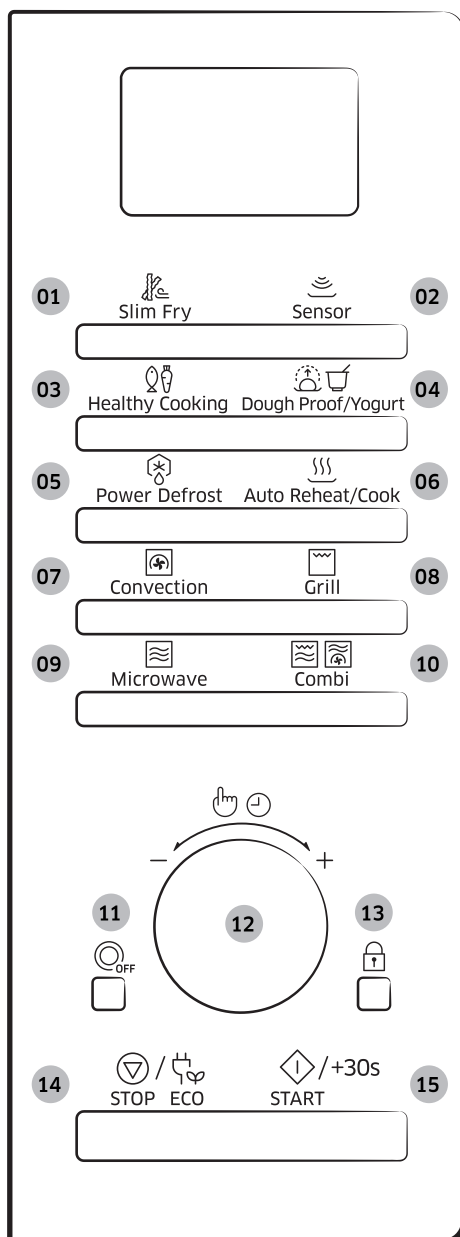
Oven



01 Safety interlock holes	**02** Heating element	**03** Ventilation holes
04 Door latches	**05** Turntable	**06** Coupler
07 Door Handle	**08** Roller Ring	**09** Door
10 Control Panel		

Oven features

Control panel



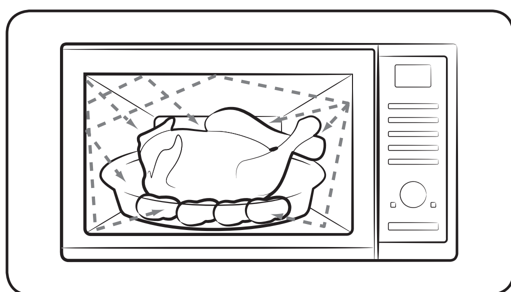
01 Slim Fry Button
02 Sensor Button
03 Healthy Cooking Button
04 Dough Proof/Yogurt Button
05 Power Defrost Button
06 Auto Reheat/Cook Button
07 Convection Button
08 Grill Button
09 Microwave Button
10 Combi Button
11 Turntable On/Off Button
12 Multi Function Selector Dial
13 Child Lock Button
14 Stop/Eco Button
15 Start/+30s Button

How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
    - Quantity and density
    - Water content
    - Initial temperature (refrigerated or not)

⚠ **CAUTION**

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

Oven use

Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "Troubleshooting" on the page 75-80.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the upper side of the door.
Place a glass of water on the turntable.
Close the door



Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.

Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

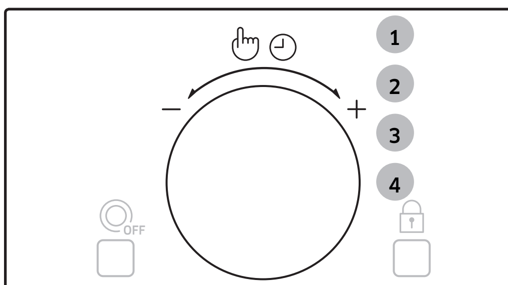
Setting the time

When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

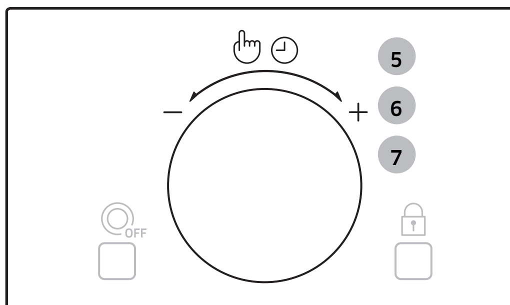
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. Press the **Multi Function Selector Dial**.
2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set time display type. (12H or 24H)
3. Press the **Multi Function Selector Dial** to complete the setup.
4. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the hour.



5. Press the **Multi Function Selector Dial**.

6. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the minute.

7. When the right time is displayed, press the **Multi Function Selector Dial** to start the clock.

Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

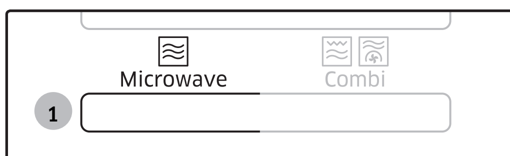
Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

⚠ **CAUTION**

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

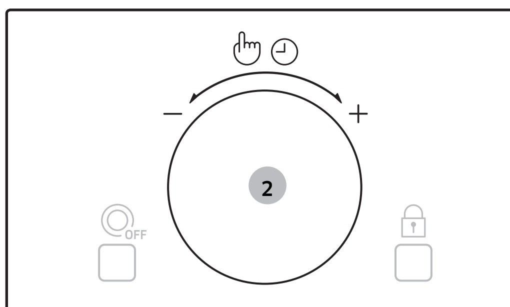
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



1. Press the **Microwave** button.

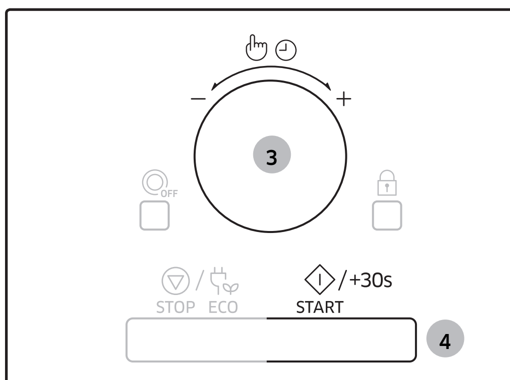
Result: The following indications are displayed:

(microwave mode)



2. Turn the **Multi Function Selector Dial** until the appropriate power level is displayed.
At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
- If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

Oven use



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   Result: The cooking time is displayed.
4. Press the **START/+30s** button.
   Result: Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity.
You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

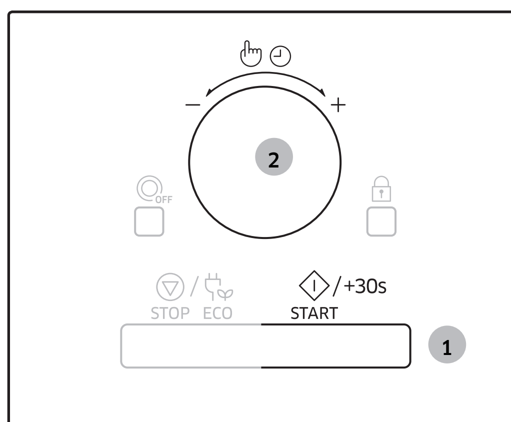
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a…	Then the cooking time must be…
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



Method 1

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.

Method 2

Just turning **Multi Function Selector Dial** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the **STOP/ECO** button once. Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/ECO** button once. Result: Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button.
  Result: Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

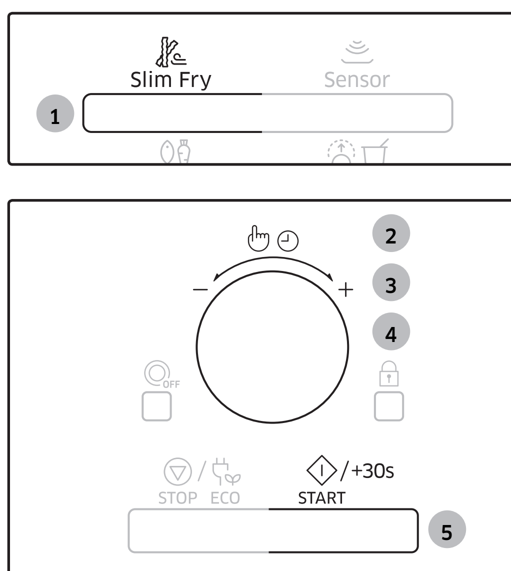
Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

Using the slim fry cook features

The 12 **Slim Fry** cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the slim fry cook category by press the **Slim Fry** button.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

NOTE

- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Press the **Slim Fry** button.
2. Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**.
   1) Potatoes/Vegetables
   2) Seafood
   3) Chicken
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
   At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
4. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
5. Press the **START/+30s** button.

Slim fry guide

The following table presents the 12 **Slim Fry** auto programmes for frying. It contains its quantities and appropriate instructions. You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results. Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

1. Potatoes/Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Frozen Oven Chips	300-350 g 450-500 g	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
1-2 Frozen Potato Croquettes	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-3 Homemade French Fries	300-350 g 450-500 g	Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
1-4 Potato Wedges	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. Stand for 1-3 minutes.
1-5 Frozen Onion Rings	100-150 g 200-250 g	Put frozen breaded onion rings or frozen breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-6 Sliced Courgettes	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.

2. Seafood

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Frozen Prawns	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Fish Cutlets	200-250 g 300-350 g	Distribute breaded fish cutlets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Frozen Fried Squids	100-150 g 200-250 g	Distribute breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Chicken

Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Frozen Chicken Nuggets	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
3-2 Chicken Drumsticks	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-3 minutes.
3-3 Chicken Wings	200-250 g 300-350 g	Weigh chicken wings and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-2 minutes.

Oven use

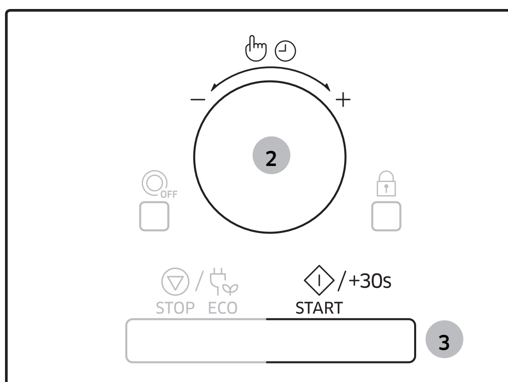
Using the sensor cook features

The 8 **Sensor Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by turning the **Multi Function Selector Dial**.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

NOTE

Use only dishes that are microwave-safe.





NOTE

Use only recipients that are microwave-safe

1. Press the **Sensor** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
3. Press the **START/+30s** button.

   Result: Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

NOTE

If the inside temperature is over the 60 °C, cooling fan will operate for 3 minutes. You can’t use **Sensor** button temporarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

Sensor cook guide

The following table presents 8 Sensor Cook programmes. It contains its recommended weight range per item after cooking and appropriate instructions. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

⚠ **CAUTION**

Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Drinks	150-250 g	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes.
2 Broccoli Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
3 Sliced Carrots	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.

Code/Food	Serving Size	Instructions
4 Cauliflower Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as cauliflower florets and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
5 Jacket Potatoes	200-800 g	Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put in a circle on the turntable. Stand for 2-3 minutes.
6 Boiling Pasta	100-300 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Put mini ravioli in a deep ceramic plate. Put plate in the centre of turntable. Cover with plastic lid. Stand for 2-3 minutes.
8 Chicken Pieces	400-700 g	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 2-3 minutes.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated.
  The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.

- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

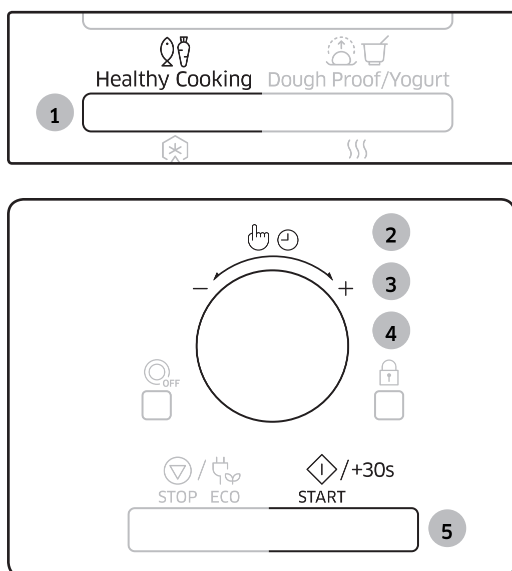
- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

Using the healthy cooking features

The 15 Healthy Cooking features provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the Multi Function Selector Dial.

⚠ **CAUTION**

Use only recipients that are microwave-safe.



Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Healthy Cooking** button.
2. Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**.
   1) Grain/Pasta
   2) Vegetables
   3) Poultry/Fish
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
4. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
5. Press the **START/+30s** button.
   Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Healthy cooking guide

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 **Healthy Cooking** programmes. This is composed of Grain/Pasta(1), Vegetables(2) and Poultry/Fish(3).

⚠ **CAUTION**

Use oven gloves when taking out food.

1. Grain/Pasta

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Brown Rice	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-3 Macaroni	100-150 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.

2. Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Green Beans	200-250 g 300-350 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 200-250 g and add 45 ml (3 tbsp) for 300-350 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Spinach	100-150 g 200-250 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Peeled Potatoes	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tbsp). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-4 Potatoes Gratin	400-450 g 800-850 g	Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. Stand for 2-3 minutes.
2-5 Grilled Eggplants	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice eggplants. Brush with oil and spices. Put slices evenly on the high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue (The oven keeps operating if you do not turnover). Stand for 1-2 minutes.
2-6 Grilled Tomatoes	400-450 g 600-650 g	Rinse and clean tomatoes. Cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on the high rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Poultry/Fish

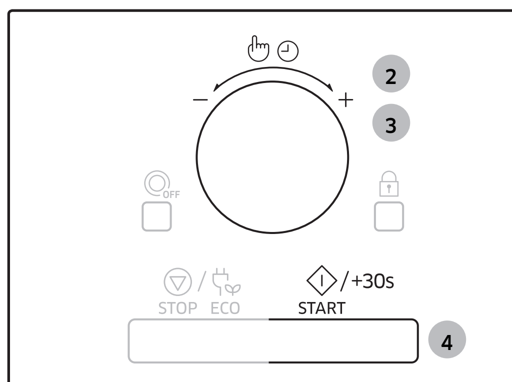
Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-2 Turkey Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse turkey breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-3 Grilled Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-4 Grilled Fish Fillets	200-300 g 400-500 g	Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 1-2 minutes.
3-5 Grilled Salmon Steaks	200-250 g 300-350 g	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-6 Roast Fish	300-350 g 400-500 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.

Using the dough proof/yogurt features

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the dough proof/yogurt category by turning the **Multi Function Selector Dial** after press the **Dough Proof/Yogurt** button.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.





1. Press the **Dough Proof/Yogurt** button.
2. Select the Dough Proof or Yogurt and press the **Multi Function Selector Dial**.
   1) Dough proof
   2) Yogurt
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. You have to choose the number that you want to use for cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
4. Press the **START/+30s** button.

⚠ **CAUTION**

Turntable is not operating during yogurt cooking.

Dough proof/yogurt gide

The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

1. Dough Proof

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Pizza Dough	300-500 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-2 Cake Dough	500-800 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-3 Bread Dough	600-900 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

2. Homemade Yogurt

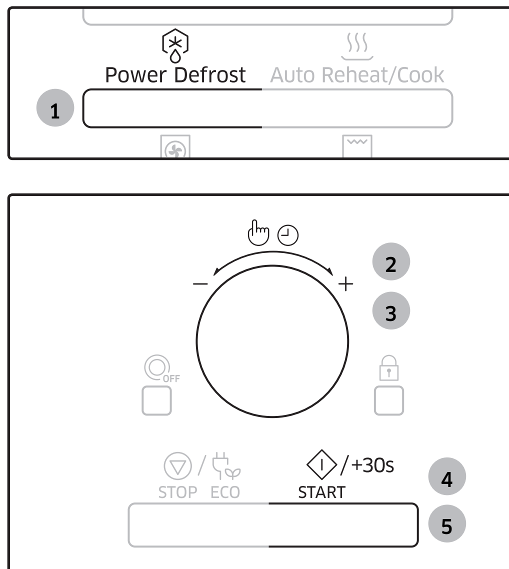
Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Small Cups	500 g	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3, 5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.
2-2 Large Bowl	500 g	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3, 5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

Using the power defrost features

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

NOTE

Use only containers that are microwave-safe.



Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Power Defrost** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
4. Press the **START/+30s** button.
   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.
   Result: When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Power defrost guide

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread, cake and fruit on kitchen paper.

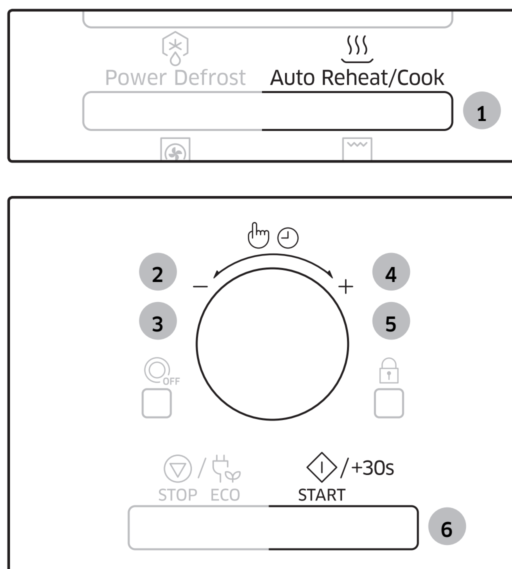
Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-90 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-90 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-80 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-60 minutes.
5 Fruit	100-600 g	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

Using the auto reheat/cook features

The 6 **Auto Reheat/Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

⚠ **CAUTION**

Use only recipients that are microwave-safe.



Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Auto Reheat/Cook** button.
2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to select Cook category. (Auto Reheat or Auto Cook)
3. Select the Auto Reheat by pressing the **Multi Function Selector Dial**.
4. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
5. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
6. Press the **START/+30s** button.
   Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again

Oven use

Auto reheat/cook guide

The following table presents quantities and appropriate instructions for auto reheat and cook.

⚠ **CAUTION**

Use oven gloves when taking out food.

1. Auto Reheat

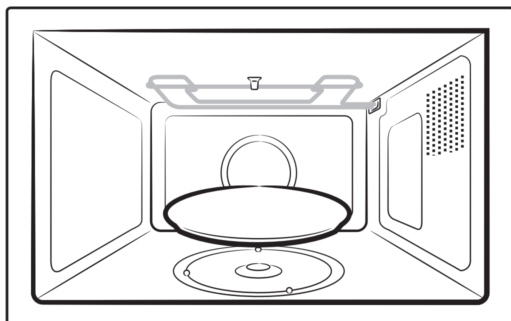
Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Ready Meal (Chilled)	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
1-2 Frozen Pizza	300-350 g 400-450 g	Put frozen pizza on the low rack.
1-3 Frozen Lasagne	400-450 g 600-650 g	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. Stand for 3-4 minutes.
1-4 Quiche (Chilled)	600-650 g	This program is suitable for refrigerated quiche. Remove a package and put on the dish. Place on turntable in oven. After cooking, stand for 1-2 minutes.

2. Auto Cook

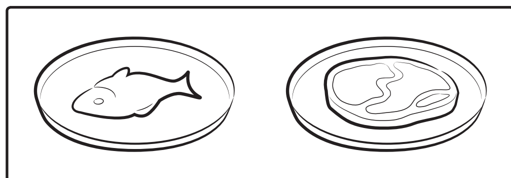
Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Roast Chicken	1100-1150 g 1200-1250 g	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 5 minutes.
2-2 Muffins	250-300 g	Pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins (each 45 g) and set on low rack. Start programme (oven is preheating). After beep sounds insert rack with food.

Using the crusty plate

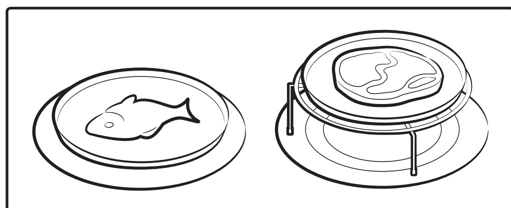
This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



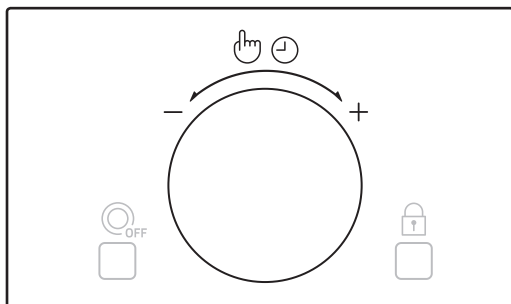
1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.



3. Place the food on the crusty plate.



4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power.
   (Refer to the table on the side)

Oven use

⚠ **CAUTION**

Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

NOTE

Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

⚠ **CAUTION**

Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.

⚠ **CAUTION**

Never place the crusty plate in the oven without turntable.

NOTE

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

NOTE

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

⚠ **CAUTION**

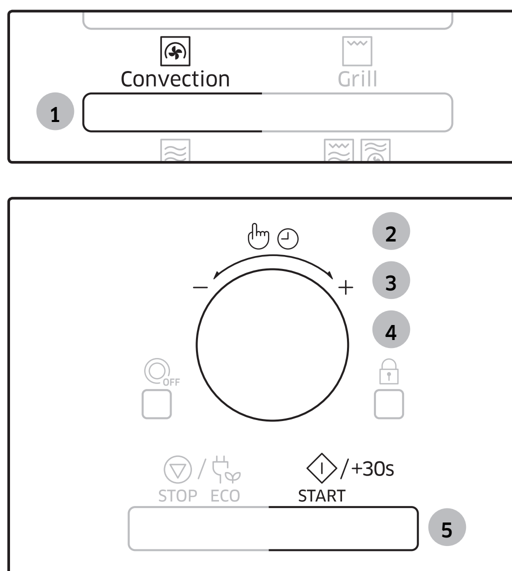
Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

Convection

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.



1. Press the **Convection** button.
Result: The following indications are displayed:
(convection mode)
180 °C (temperature)

2. Set the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial**.
(Temperature : 40~200 °C, 10 °C interval)
- If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

3. Press the **Multi Function Selector Dial**.

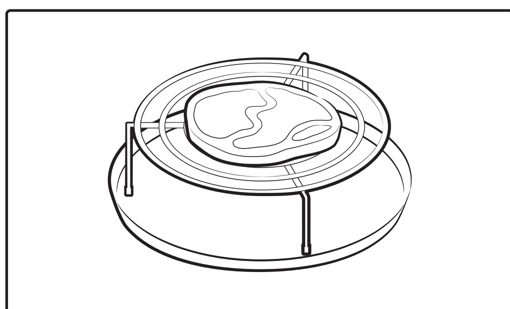
4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
(If you want to preheat the oven, select " : 0")

5. Press the **START/+30s** button.
Result: Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.



1. Open the door and place the food on the rack.

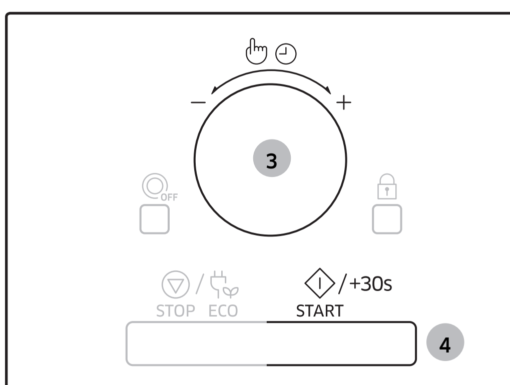


2. Press the **Grill** button.

Result: The following indications are displayed:

(grill mode)

- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by turning the **Multi Function Selector Dial**.

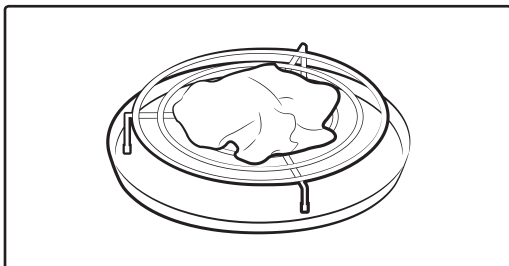
- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **START/+30s** button.

Result: Grilling starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Choosing the accessories



Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.
Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.
If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

⚠ **CAUTION**

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 55-56.

Combining microwaves and grill

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

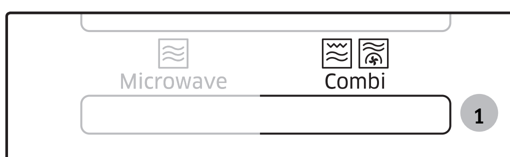
⚠ **CAUTION**

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

⚠ **CAUTION**

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

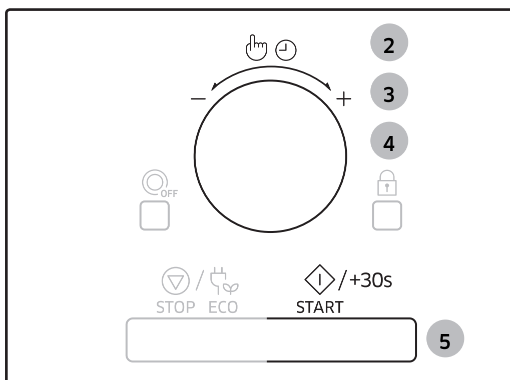
Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.



1. Press the **Combi** button.
Result: The following indications are displayed:

Oven use

Oven use



2. Make the display indicating Cb-1, and then press the **Multi Function Selector Dial**.

Result: The following indications are displayed:

(icons)	(microwave & grill combi mode)
600 W	(output power)

3. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.

- You cannot set the temperature of the grill.
- If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.

- The maximum cooking time is 60 minutes.

5. Press the **START/+30s** button.

Result: Combination cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Combining microwaves and convection

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.
Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

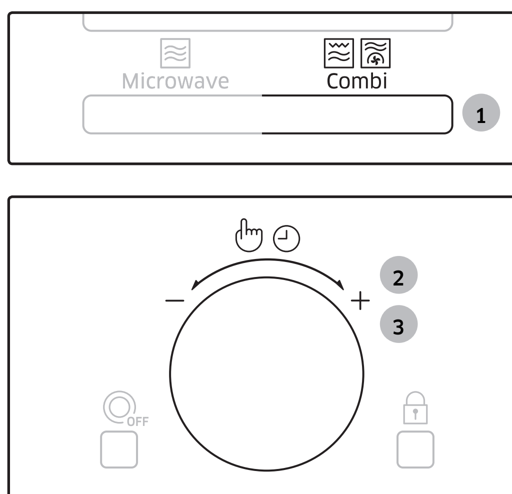
- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

⚠ **CAUTION**

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

⚠ **CAUTION**

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can get better cooking and browning, if you use the low rack.
Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

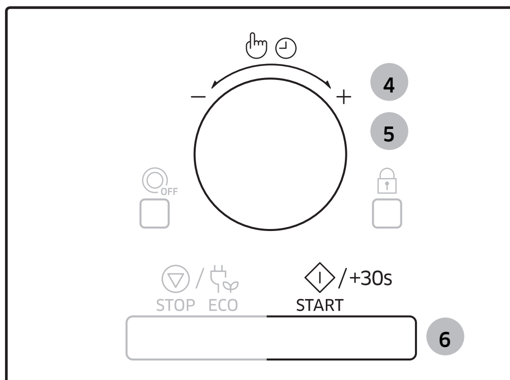


1. Press the **Combi** button.
Result: The following indications are displayed:
Cb-1 (Microwave + Grill)

2. Make the display indicating Cb-2 (Microwave + Convection) by turning the **Multi Function Selector Dial**, and then press the **Multi Function Selector Dial**.

3. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
- If don’t set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 180 °C)

Oven use



4. Select the appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector Dial** (Temperature : 200~40 °C). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
- If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

Result: The following indications are displayed:

≋ ⊛	(microwave & convection combi mode)
600 W	(output power)
180 °C	(temperature)

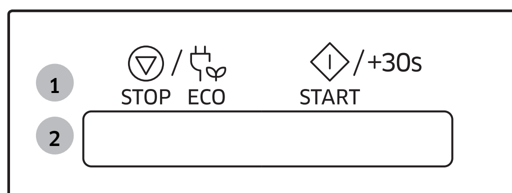
5. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
- The maximum cooking time is 60 minutes.

6. Press the **START/+30s** button.

Result: Combination cooking starts. The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Switching the beeper off

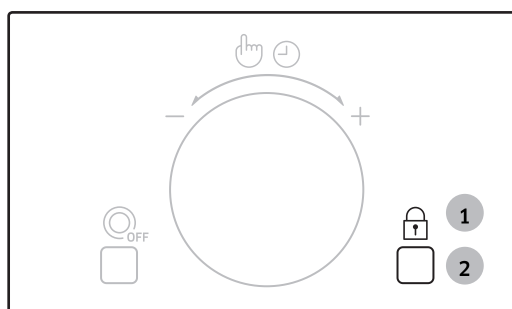
You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time.
   Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.
2. To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time.
   Result: The oven operates normally.

Using the child lock features

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



1. Press the **Child Lock** button for 3 second.
   Result:
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows “L”.

   L
2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 second.
   Result: The oven can be used normally

Oven use

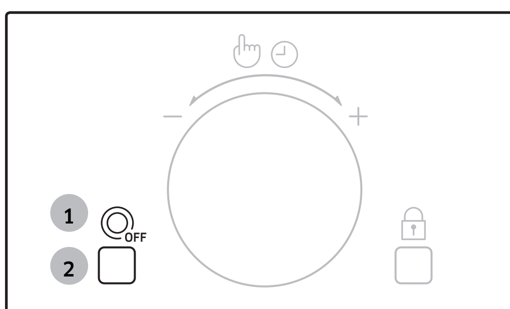
Oven use

Using the turntable on/off features

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

⚠ **CAUTION**

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even.
We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.



⚠ **WARNING**

Never operate the turntable without food in the oven.
Reason: This may cause fire or damage to the unit.

1. Press the **Turntable On/Off** button during setting Microwave, Grill, Convection, Preheat and Combi function.
   - It is not available with pre-programmed function or before press the Microwave, Grill, Convection, Preheat and Combi button.

   Result: Turntable on/off symbol appears on the display, the turntable will not rotate during the cooking.

   (Turntable off mode)
2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again.

   Result: Turntable on/off symbol disappears on the display, the turntable will rotate.

NOTE

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	

Cookware guide

Cookware	Microwave-safe	Comments
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

Cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking guide

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Mushrooms	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Serve after 3 minutes standing.		
Potatoes	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.		
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter. Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		
Instant Noodle	1 Small pack (80 g) 1 Big pack (120 g)	900 W	7-7½ 9-9½
	Instructions Use a glass pyrex bowl. Put the noodle and add room temperature 350 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and mix instant noodle spices.		

Cooking guide

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating baby food

Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.		

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Soup (Chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5 5½-6½ 6½-7½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese Fondue Ready-to-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

<table>
<tr><th>Food</th><th>Serving Size</th><th>Power</th><th>Time</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Baby Food
(Vegetables + Meat)</td><td>190 g</td><td>600 W</td><td>30 sec.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructions
Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Baby Porridge
(Grain + Milk + Fruit)</td><td>190 g</td><td>600 W</td><td>20 sec.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructions
Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Baby Milk</td><td>100 ml
200 ml</td><td>300 W</td><td>30-40 sec.
1 min. to
1 min. 10 sec.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructions
Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.</td></tr>
</table>

Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Pork Steaks	250 g	180 W	7-8
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry Chicken Pieces Whole Chicken	 500 g (2 pcs) 1200 g	 180 W 180 W	 14-15 32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.		
Fish Fish Fillets Whole Fish	 200 g 400 g	 180 W 180 W	 6-7 11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.		
Fruits Berries	 300 g	 180 W	 6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.		
Bread Bread Rolls (each ca. 50 g) Toast/Sandwich German bread (Wheat + Rye Flour)	 2 pcs 4 pcs 250 g 500 g	 180 W 180 W 180 W	 1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.		

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Microwave + Grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-4½	3-4
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	6-8	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	5½-7½	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	6-8	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	12-14	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/ Vegetables (Chilled)	450 g	450 W + Grill	11-13	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	9-11
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	22-23	21-22
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	7-8
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Plantain	1 ea (200 g)	1 step 450 W + Grill 2 step Grill	7-7½	4-5
	Instructions peel and slice plantain 1cm thick and put on the crusty plate with grill rack. Brush all sides with oil. If plantain becomes soft, reduce time 1-2 minute soft type. Stand for 1-2 minutes.			
Yam	200 g	450 W + Grill	11-11½	-
	Instructions Peel and slice yam 1.5 cm thick and put on the crusty plate and brush all sides with oil. Put ont the high rack and cook. Stand for 1-2 minutes.			

Convection

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:

All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

Microwave + Convection

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:

Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:

All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Cooking guide

Convection guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Pizza Frozen Pizza (Ready baked)	300-400 g	1 step 300 W + 200 °C 2 step Convt. 180 °C	7-9	5-6
	Instructions Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
Pasta Frozen Lasagne	400 g	1 step 450 W + 200 °C 2 step Convt. 200 °C	16-18	3-4
	Instructions Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Meat Roast Beef/Roast Lamb (Medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Instructions Brush beef/lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.			
Roast Chicken	1000-1100 g	1 step 450 W + 200 °C 2 step 450 W + Grill	20-22	22-23½
	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.			

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread Fresh Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Instructions Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-3 minutes.			
Garlic Bread (Chilled, Prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Instructions Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
Cake Marble Cake (Fresh Dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-
	Instructions Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.			
Small Cakes (Fresh Dough)	10 x 28 g	Only 160 °C	31-34	-
	Instructions Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on baking tray on the low rack. After baking stand for 5 minutes.			
Cookies (Fresh Dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-
	Instructions Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.			
Frozen Cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Instructions Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.			

Tips and tricks

Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

Problem	Cause	Action
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the **Cancel** button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the **Start** button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is steam through a crack in the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30sec button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30sec button when it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

NOTE

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.

Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

Information codes

Check code	Cause	Action
C-10	Cooking sensor is needed to check.	Press the Stop/Cancle button and operate again. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
C-20	Temperature sensor is needed to check.	
C-21	Temperature sensor detect higher temperature than setting temperature.	Turn off the microwave oven for cooling the product and then try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.
By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the MC32J7055C* oven of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	MC32J7055C*
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 523 x 309 x 506 mm 373 x 233 x 370 mm
Volume	32 liter
Weight Net	 20.0 kg approx.
Noise Level	43 dBA

Memo

SAMSUNG

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04319G-00